#우아함 #유니크

'이탈리아의 슈발블랑'

캄포 디 카마지

Campo Di Camagi

지역	이태리 〉 토스카나		
포도품종	까베르네 프랑 100%		
알코올	15%	용량	750ml
등급	IGT	시음 적정 온도	16-18℃
테이스팅 노트	블랙베리, 말린 체리, 담배향 등의 향기와 블루톤(바이올렛, 자스민)의 꽃향이 만연하다. 또한, 삼나무향과 솔티함, 잘익은 과실미를 즐길 수 있는 복합미를 가진 와인이라고 할 수 있다. 부드러운 듯 힘있는 탄닌은 구조감을 더욱 견고히 만들어주며, 피니쉬까지 길게 이어지는 미네랄리티가 인상적인 장기 숙성용 까베르네 프랑이다.		
페어링 TIP	붉은육류/단단한치즈/피자/파스타		

당도 (DRY – SWEET): **1** 2 3 4 5

바디 (LIGHT – FULL): **1** **2** **3** **4** **5**

제품설명

테누타 디 트리노로는 보르도 블렌딩의 수퍼 투스칸 와인이기는 하나, 여느 수퍼 투스칸처럼 까베르네 소비뇽이나 메를로 베이스가 아닌, 까베르네 프랑의 비율을 대폭 늘림으로써, 전세계 와인 애호가들이 까베르네 프랑의 진가를 다시 한번 재발견하게끔 하였다.

Campo di Camagi는 '안드레아 프란게티'가 보여주고자 하는 뛰어난 3가지의 싱글 빈야드 와인 중 하나로, 해발고도 600 미터에 위치한 1.5 헥타르 남짓한 크기의 빈야드에서 수확한 까베르네 프랑 100%로 만들어졌다. 부서진 석영 및 석회암이 뒤덮힌 푸른 빛의 점토에서 자란 포도는 포도알이 작고 수분이 적어 진한 색상과 풍부한 향을 가지고 있다. 보르도 품종을 토스카나 식으로 재해석한 와인이라고 할 수 있으며, 오직, 까베르네 프랑만을 식재하여 생산하고, 생산자는 수확량을 엄격하게 제한하여 재배한 최상의 포도만으로 양조하는 프리미엄 와인이라고 할 수 있다.

수상내역

2021빈티지 와인 스펙테이터 Wine Spectator 96점
2021빈티지 디켄터 Decanter 96점
2021빈티지 와인 에드보케이트 Wine Advocate 94점

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블랜딩 비율은 변경될 수 있습니다.
※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 뉘어서 보관하시기 바랍니다.