



#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		



제품설명



테누타 디 트리노로는 보르도 블렌딩의 슈퍼 토스칸 와인이기는 하나, 어느 슈퍼 토스칸처럼 까베르네 소비뇽이나 메를로 베이스가 아닌, 까베르네 프랑의 비율을 대폭 늘림으로써, 전세계 와인 애호가들이 까베르네 프랑의 진가를 다시 한번 재발견하게끔 하였다.

Campo di Camagi는 '안드레아 프란케티'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 디칸터 Decanter 96점
2021빈티지 와인 에드보के이트 Wine Advocate 94점

와이너리



세계적인 와인평론가 로버트 파커가 1999년에 올해의 와인인물로 선정하기도 했던 안드레아 프란케티는 이탈리아의 살아있는 전설이자 괴짜 양조가로 불리운다. 프란케티는 이탈리아의 귀족 가문 출신으로서, 펠리컨이 진주를 물고 왕관 위에 앉아 있는 가문의 문장은 현재 비니 프란케티의 로고이기도 하다. 프란케티는 영화배우 시절을 지낸 후, 1980년대부터 미국 뉴욕에서 와인 유통업과 레스토랑을 경영하며 외식업계에 발을 들였다. 1990년대에 이르러서는 우연히 토스카나 지방을 방문하던 중 아름다운 풍광을 간직한 오리카 밸리 지역에 매료되었고 그 곳에서의 와인 생산을 결심하게 된다. 프란케티는 자신만의 과감하고 혁신적인 양조 기법을 통해 1992년 “테누타 디 트리노로”를 탄생시켰고 시장에 출시되자마자 이탈리아의 슈발 블랑이라 일컬어지는 등 전세계 수많은 와인 애호가들과 평론가들로부터 극찬을 받게 된다.

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