



‘세상의 모든 “마에스트로” (거장) 들에게 바치는 와인의 예술’

마스트로베라르디노 그레코 디 투포 DOCG

MASTROBERARDINO GRECO DI TUFO DOCG

지역	이태리 > 캄파니아 > 그레코 디 투포 DOCG		
포도품종	그레코 100%		
알코올	12-14%	용량	750ml
등급	DOCG	시음 적정 온도	12-14℃
테이스팅 노트	밝은 밀짚 노란색. 시트러스, 복숭아, 파인애플, 살구, 라임의 복합적인 과일 향 미네랄 풍부하고 신선하며 구조감 있고, 은은하게 남은 노트 향이 매력적이고 우아하다.		
페어링 TIP	흰 육류 / 익힌 채소 / 부드러운 치즈 / 단단한 치즈		



제품설명



숙성 잠재력이 큰 희귀 화이트 품종 중 하나인 그레코는 기원전 1세기의 고대 그레코 비앙코 품종의 가장 권위 있는 클론으로써 마스트로베라르디노에 의해 세계인 수준의 품종으로 재부활하였다. 포도가 재배되는 아벨리노의 투포 마을에서 그 이름이 유래되었으며, 추가 숙성이 가능한 몇 안 되는 특별한 화이트 와인이다.

그레코 디 투포 DOCG 내의 자가 포도원 투포(Tufo)와 페트루로 이르피노(Petrulo Irpino)에서 생산 된다.

평균 고도 450m 점토-석회암, 화산암 토양은 와인에 특색있는 미네랄리티를 부여한다. 포도나무 평균 식재량은 3,000그루/ha이며 수령은 평균 15년이다. 귀요 방식으로 생산량이 적절히 통제되어 높은 품질을 유지하고 있다.

10월 둘째 주 10일간 손 수확하여, 온도 조절 스테인리스 스틸 발효조 에서 16~18℃로 약 20일간 발효된다. 병입 후 몇 달간 병 숙성하여 출시된다.

수상내역



2022빈티지 와인 스펙테이터 Wine Spectator 90점

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