'세상의 모든 "마에스트로" (거장) 들에게 바치는 와인의 예술'

마스트로베라르디노 라디치 타우라지 리제르바 DOCG

MASTROBERARDINO RADICI TAURASI RISERVA DOCG

지역	이태리 〉 캄파니아 〉 타우라시		
포도품종	알리아니코 100%		
알코올	13.5%	용량	750ml
등급	DOCG	시음 적정 온도	16-18℃
테이스팅 노트	진한 가넷 레드 색. 담배, 향신료, 체리, 베리, 발사믹의 화려한 향이 표현된다. 자두, 쌉쌀한 체리, 딸기 잼, 블렉 페퍼, 감초의 복합적인 맛, 매끄럽고 풍부한 탄닌과 좋은 산도감, 긴 여운을 남긴다.		
페어링 TIP	붉은 육류 / 익힌 채소 / 부드러운 치즈 / 단단한 치즈 / 훈제,염장 음식		

당도 (DRY – SWEET): **1** 2 3 4 5

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

제품설명

마스트로베라르디노가 1968빈티지를 첫 출시한 이후, 이 와인은 세계적인 언론들로부터 많은 호평을 받았고 이후 타우라지 와인에 대한 위상을 높여주는 역할을 하며 신화적인 와인으로 부상하게 된다.

'라디치' (Radici) 레이블은 '뿌리'를 의미하며, 캄파니아 지역의 다른 와이너리들이 국제 품종으로 눈을 돌릴 때, 마스트로베라르디노는 토착 품종에 대한 끊임없는 연구와 열정을 이어왔다. 이 레이블은 캄파니아의 뿌리인 알리아니코 품종의 수호와 부흥을 향한 마스트로베라르디노의 깊은 열정을 상징한다.

와인의 떼루아는 몬테마라노 포도원의 가장 높은 곳 (해발 550m)에 위치한 남동향의 포도원이며 이곳은 석회질과 점토 토양으로 많은 돌을 함유한다. 평균 수령 20년인 포도나무들은 귀요 방식으로 생산량이 적절히 통제되어 높은 품질을 유지하고 있다. 11월 초 손 수확하여 전통적인 방식으로 양조하는데, 통제된 온도 (22-24°C)에서 약 25일간 침용하며, 렌치 오크 바리끄와 슬라보니안 오크 통에서 약 30개월간 숙성하여 병입 한 뒤 최소 40개월간 병입 숙성된다.

수상내역

2017빈티지 와인 에드보케이트 Wine Advocate 91점
2017빈티지 제임스 서클링 James Suckling 96점
2016빈티지 제임스 서클링 James Suckling 96점

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