



‘세상의 모든 “마에스트로” (거장) 들에게 바치는 와인의 예술’

## 마스트로베라르디노 라디치 피아노 디 아벨리노 DOCG

MASTROBERARDINO RADICI FIANO DI AVELLINO DOCG

|         |                                                                                           |          |        |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------|--------|
| 지역      | 이태리 > 캄파니아 > 피아노 디 아벨리노 DOCG                                                              |          |        |
| 포도품종    | 피아노 100%                                                                                  |          |        |
| 알코올     | 13.5%                                                                                     | 용량       | 750ml  |
| 등급      | DOCG                                                                                      | 시음 적정 온도 | 12-14℃ |
| 테이스팅 노트 | 연한 노란색. 배, 파인애플, 향기로운 허브향, 아카시아 꽃, 헤이즐넛, 스모키한 미네랄 향. 뛰어난 산도감과 부드러운 질감을 느낄 수 있는 바디감이 좋은 와인 |          |        |
| 페어링 TIP | 붉은 살 생선 / 흰 살 생선 / 채소(샐러드)                                                                |          |        |



### 제품설명



마스트로베라르디노 포도원 중 피아노 품종에 가장 적합한 페루아에 대한 연구 끝에 선정한 싱글 빈야드에서 생산한 와인으로, 피아노 100%로 생산한다. 마스트로베라르디노는 피아노 품종을 살려내어 현재 캄파니아의 고귀한 화이트 와인으로 인정받게끔 만든 주역으로 손꼽힌다. 오크 숙성 없이 피아노 품종의 순수함이 특징인 와인이다.

평균 고도 550m, 풍부한 미네랄을 함유한 모래 토양으로 구성되어 배수가 뛰어난 남서향의 포도원 산토 스테파노 델 솔레(Santo Stefano del Sole)에서 생산된다. 평균 수령 20년인 포도나무들은 귀요 방식으로 생산량이 적절히 통제되어 높은 품질을 유지하고 있다. 평균 식재량 4,000그루/ha이며, 포도나무 한 그루당 1.5kg의 포도가 수확된다.

10월 중순 손 수확 이후 16°C-18°C로 온도 조절된 스테인리스 스틸 탱크에서 20일간 발효되어 약 3~4개월의 병 숙성을 거쳐 출시된다.

### 수상내역



2022빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 94점  
2022빈티지 와인 스펙테이터 Wine Spectator 90점  
2021빈티지 제임스 서클링 James Suckling 94점

### 와이너리



#캄파니아에서 가장 역사적인 와이너리 #예술을 사랑하는 와이너리  
#죽기전에 꼭 마셔봐야 할 와인 1001 수록 (라디치 타우라시 리제르바 DOCG)  
#이탈리아 남부의 최고급 레드와인 타우라시 DOCG의 대명사, 라디치의 생산자  
#그란디 마르키(Grandi Marchi\_이탈리아 영향력 있는 생산자 모임) 소속이자 현 회장  
#이탈리아 감베로 로소 트레비키에리 18회 선정  
#멸종 위기의 캄파니아 고대 토착 품종인 피아노, 그레코 및 알리아니코 재 부흥의 주역

마스트로베라르디노는 이탈리아 남부, 베수비오 화산을 배경으로 바다를 끌어 안은 아름다운 항구 도시 나폴리(Napoli)가 위치한 캄파니아(Campania) 주의 가장 유명하고 역사적인 생산자로, 이탈리아에서도 손꼽히는 최고의 명성을 지닌 와이너리이다.

캄파니아 주의 내륙, 남부 아펜니노 산맥 줄기에 자리잡은 아벨리노(Avellino) 지방의 아트리팔다(Atripalda) 마을을 기반으로 1750년 설립되었으며, 현재까지 10세대에 걸쳐 마스트로베라르디노 패밀리에 의해 가족 경영으로 유지되며 와인 생산의 전통을 이어오고 있다.

마스트로베라르디노는 예술의 섬세함과 아름다움을 와인에 담는 것에 대해 중요하게 여기고 있으며 와인을 “인간의 예술적 영감을 통해 완성되는 창조물”이라고 표현한다. 그들의 와인 저장고는 미술관처럼 설계되어 예술에 대한 깊은 존경을 반영하고 있으며, 남부 이탈리아의 진정한 “마에스트로(거장)”으로서 음악과 미술 뿐만 아니라 여러 분야의 ‘마에스트로’들에게 헌정된다.

또한, 알리아니코(Aglianico), 피아노(Fiano), 그레코(Greco) 등 캄파니아의 고대 토착 포도 품종을 생산하는 전문가로, 지역 고유 품종을 보존하고 발전시키기 위한 오랜 시간에 걸친 헌신의 노력은 마스트로베라르디노의 와인에 세계적인 명성을 가져왔다.

특히 20세기 후반에 와이너리를 이끈 안토니오 마스트로베라르디노는 지역 전통 품종인 알리아니코, 피아노, 그레코의 식별과 보존에 열정을 쏟았다. 그는 피아노 품종을 복구하여 이탈리아를 대표하는 화이트 와인종 하나로 성장시켰고, 이탈리아 남부의 최고급 레드 와인으로 여겨지는 알리아니코 품종으로 만든 타우라시(Taurasi)의 DOC 인증과 DOCG 승격에 기여했다. 이러한 업적은 대내외적으로 인정받아 그는 '포도 고고학자(Grape Archaeologist)'라는 별명을 얻었으며, '캄파니아 현대 와인 산업의 아버지'로 평가받고 있다.

1990년대 중반부터는 안토니오의 아들인 피에로 마스트로베라르디노가 와이너리를 경영 하고 있으며, 현재 그란디 마르키(Grandi Marchi) 회장을 역임하고 있다. 피에로는 와인 양조에 대한 현대적인 접근 방식을 도입하면서도 전통을 보존하려는 가족의 사명을 계속 이어가고 있다.

---

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