



‘이태리 명가 안티노리의 기술, 나파밸리 페루아의 만남’

## 안티노리 나파 밸리 타운샌드 카베르네 소비뇽

ANTINORI NAPA VALLEY TOWNSEND CABERNET SAUVIGNON

지역	미국 > 캘리포니아 > 나파 밸리		
포도품종	카베르네 소비뇽 98% 카베르네 프랑 2%		
알코올	14.2%	용량	750ml
시음 적정 온도	15~18℃		
테이스팅 노트	블랙베리, 블랙 커런트, 화이트 페퍼의 복합적인 아로마가 느껴지며, 시간이 지남에 따라 블랙 체리, 바이올렛, 미네랄(크러쉬드 락) 향이 펼쳐진다. 입안에서는 스파이스, 바닐라, 멘톨이 어우러지며, 탄탄한 구조감과 긴 여운을 보여준다.		
페어링 TIP	붉은 육류 / 부드러운 치즈 / 단단한 치즈 / 훈제, 염장 음식 / 밀가루 음식(피자, 파스타 외)		



### 제품설명



타운샌드 빈야드는 1999~2000년에 심어진 후 안티노리 나파 밸리에서 가장 뛰어난 포도를 생산하는 지역으로 자리 잡았다. 포도는 새벽에 손으로 수확 후, 전통적인 발효 기법을 적용하여 양조된다. 공압식 펀치다운(Pneumatic Punch-Down) 시스템을 사용하여 부드러운 타닌을 유지하면서 깊은 색과 풍미를 추출하였으며, 20개월간 숙성을 거쳐 최종 블렌딩이 이루어진다

미국 캘리포니아 나파 밸리 내에 위치한 타운샌드 빈야드는 해발 고도 약 1600 피트(약 500m)에 위치한 24 에이커(100,000 미터제곱)의 면적을 가진 싱글 빈야드이다. 이 빈야드는 높은 고도에 위치한 만큼 남향 경사면을 따라 포도나무가 식재되어 있고 화산암으로 구성되어 있다. 따라서 풍부한 일조량과 배수가 잘 되는 환경에서 최고의 카베르네 소비뇽을 재배할 수 있는 환경을 갖췄다. 이러한 빈야드 환경은 안티노리 가문의 양조 철학과도 일치하여 안티카 와이너리의 시발점이 된 빈야드이기도 하다. 이 와인은 다양한 세계적인 와인 매체로부터 고득점을 획득하며 이태리 안티노리의 명성을 미국에서도 계속해서 이어가고 있다.

### 수상내역



2013빈티지 제임스 서클링 James Suckling 94점  
2012빈티지 와인 스펙테이터 Wine Spectator 92점  
2009빈티지 로버트 파커 Robert Parker 95점

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