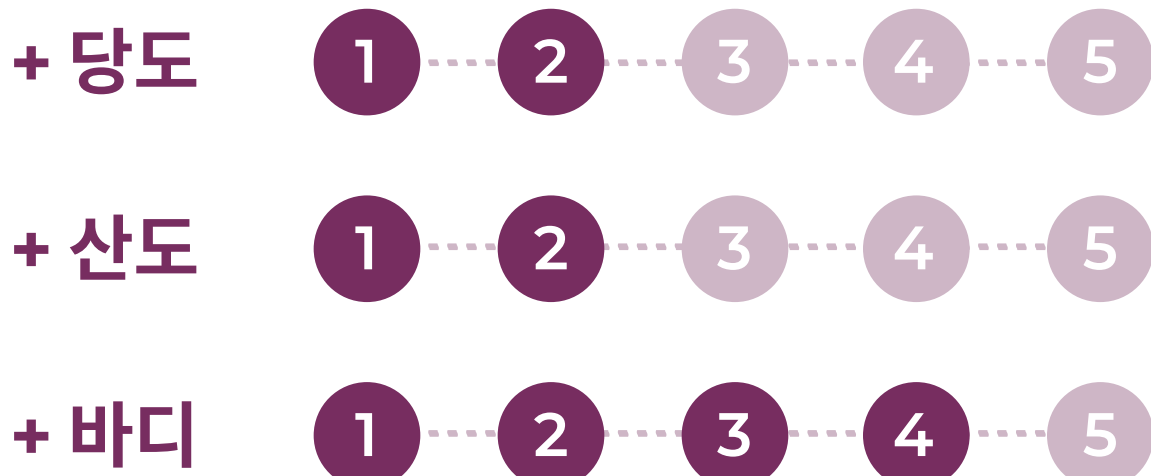




Brigaldara Amarone della
Valpolicella Case Vecie

브리갈다라 아마로네 까세 베체

아파시멘토(포도를 건조시키는
방법)를 거친 포도로 만든 와인으로
농축된 맛과 향이 매력적이다



Type	레드 와인
Country / Winery	이태리 > 발폴리첼라 / 브리갈다라
Grape Variety	꼬르비나 55%, 꼬르비노네 25%, 론디넬라 20%
Capacity	750ml
Food Matching	그릴에 굽거나 훈제한 육류, 잘 숙성된 치즈

Information

체리 술, 말린 크랜베리, 시럽에 졸인 무화과 등의 진한 과일
향과 향신료, 허브 향이 느껴진다. 매끄럽게 다듬어진 탄닌의
감촉과 시나몬, 후추, 담배 향이 다채로운 풍미와 긴 여운을
남긴다.

9헥타르 규모의 까세 베체 포도밭은 오랫동안 방치되어 있다가
1994년에 산 플로리아노의 양조학과와 협업해 나무를 새로
심어 밭을 재정비한 곳이다. 남동쪽을 바라고 있으며 고도가
높은 편이라 포도가 천천히 익으며 다양한 풍미가 깃든다.

약 120일 간 아파시멘토(appassimento, 넓은 대나무
받침대에서 포도를 자연 건조시켜 색, 아로마, 탄닌, 당도를
모두 높이는 베네토 전통 양조방식) 과정을 거친 포도를
껍질과 함께 발효한다. 바리끄에서 2년, 25헥토리터 들이
슬라보니안(Slavonian) 오크 배럴에서 2년 숙성, 연간 만 오천
병 가량 생산한다.

Awards

+2012 | Wine Spectator 92점, Gambero Rosso 2 red
glasses, Wine Enthusiast 91점

Tip

| 베네토 지방의 대표적인 고급 와인인 아마로네
(Amarone)의 정식 명칭은 “아마로네 델라 발폴리첼라”
이며 ‘쓰다’라는 뜻의 단어 아마르(Amare)에서 유래한다.
반 건조한 상태의 포도로 만들어 매우 농축되고 진한 맛을
지닌 고도수의 레드 와인이다.