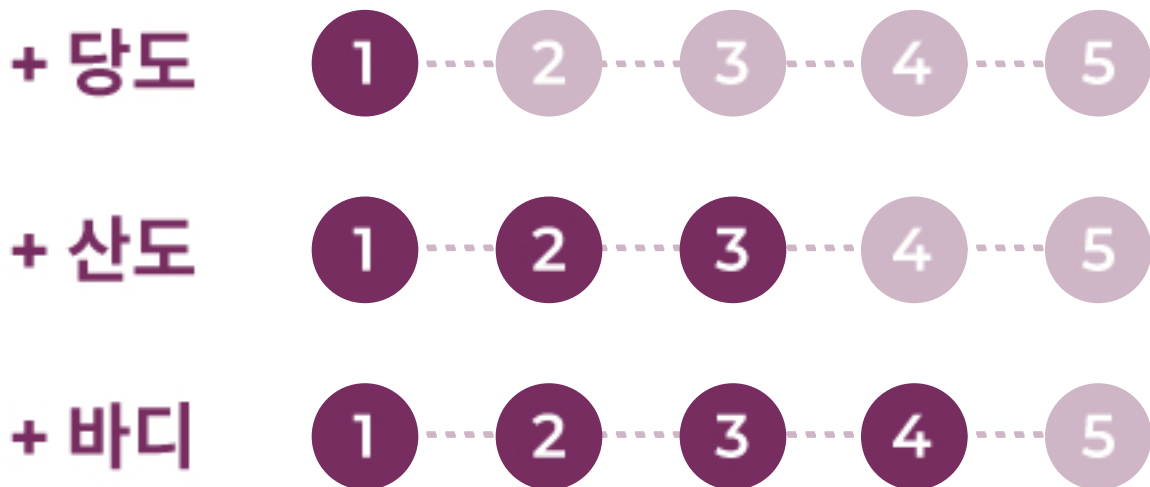




Castelgiocondo Lamaione

# 카스텔지오콘도 라마이오네

영국 왕실이 애정하는  
이탈리아의 3대 명주



## Point

- 숙성잠재력 15년+의 메를로의 순수함을 이태리 떼루아에서 표현한 장기숙성형 슈퍼 투스칸
- 토스카나의 진흙 토양에 이태리 최초로 메를로 포도나무를 심어 현재의 라마이오네를 양조하게 되었음
- 로버트 파커 94점(2016빈티지)

Type	레드 와인
Country / Winery	이태리 > 토스카나 / 프레스코발디
Grape Variety	메를로 100%
Capacity	750ml
Food Matching	바비큐, 양고기 스투, 비스마르크 피자

## Information

강렬한 루비 컬러를 띠고 있으며 숙성된 블루베리의 달콤한 향과 체리 향이 먼저 느껴지며 이후 초콜렛과 커피 향이 뒤이어 느껴진다. 그 후 감초와 민트 향이 느껴지고 깔끔한 과일향과 발사믹 향이 조화되면서 마무리된다.

동시에 입에서는 강렬하지만 부드럽게 정제된 탄닌감이 느껴진다. 라마이오네를 만드는데 사용되는 메를로 포도는 일일이 손으로 수확되며 검수과정을 거친다.

24개월 간 80%의 새 프랜치 오크에서 숙성되며 12개월의 병 숙성과정을 추가로 거친다.

## Awards

2014 : Robert Parker 90

## Tip

카스텔지오콘도는 1800년대 최초의 브루넬로 디 몬탈치노 중 하나로 유서깊은 에스테이트이다. 남서쪽으로 향한 포도밭은 해발 300~400미터에 위치해 있어 충분한 일조량을 받을 수 있다.