

Tedeschi, Capitel San Rocco Valpolicella Ripasso Superiore

테데스키, 카피텔 산 로꼬 발폴리첼라 리파쏘 수페리오레



생산자 테데스키(Tedeschi)
품종 꼬르비나(Corvina) 35%, 꼬르비노네(Corvinone) 35%
론디넬라(Rondinella) 20%, 기타 10%

등급 DOC Superiore
생산지 베네토(Veneto), 이탈리아



수상 James Suckling – 93점(Vint.2016/2017)
James Suckling – 92점(Vint.2018)
Falstaff Magazine – 94점(Vint.2017)
Wine Advocate – 90점(Vint.2016)
Wine Spectator – 90점(Vint.2015)
2021 Korea Wine Challenge (KWC) - Silver Medal(Vint.2017)

▶ 카피텔 산 로꼬(Capitel San Rocco)는 '리파쏘(Ripasso)' 라고 하는 고대 와인 양조 기법으로 만들어졌다. 레치오토나 아마로네의 발효 후 남은 포도 껍질을 발효 중인 발폴리첼라 와인에 첨가해 색상과 풍미를 더해주는 방식으로, 테데스키의 리파쏘는 가을에 생산한 아마로네의 포도 껍질을 이듬 해 3월에 찌꺼기를 걸러낸 후 사용한다. 슬라보니아산 오크 배럴에 6개월 간 숙성하고 병입 후에 6개월 간 추가 숙성해 출시한다.

- Color 짙고 선명한 루비-레드 컬러
- Aroma 체리, 라즈베리와 레드 커런트 등의 신선하고 충분히 복합적인 아로마
- Palate 균형이 잘 잡히고 구조감이 좋은 스타일로 따뜻하고 라운드한 미감과 긴 여운을 지니고 있다.
- Pairing 붉은 육류로 조리한 요리, 야생 사냥고기(game), 숙성 치즈 등
- Serving Temp. 16-18°C