

Tedeschi, Marne 180 Amarone della Valpolicella

테데스키, 마르네 180 아마로네 델라 발폴리첼라

Wine Spectator
TOP 100



생산자 테데스키(Tedeschi)
품종 꼬르비나(Corvina) 35%, 꼬르비노네(Corvinone) 35%
 론디넬라(Rondinella) 20%, 기타 10%
등급 DOCG
생산지 베네토(Veneto), 이탈리아

BODY ●●●●●
 SWEET ●●●●●

수상 Wine Spectator TOP 100 – 56위/93점(Vint.2017)
 Decanter – 95점(Vint.2016)
 Wine Advocate – 94점(Vint.2015)
 James Suckling – 93점(Vint.2017)
 Wine Spectator – 93점(Vint.2017)
 James Suckling – 91점(Vint.2014)

- 마르네 180의 'Marne'는 테데스키 포도밭의 다양한 토양 중 '이회토(Marl)'를 의미하며, '180'은 남서쪽에서 남동쪽으로 이어진 포도원의 노출된 각도를 표현한다. 이 와인은 발폴리첼라 지역의 주요 구획인 메짜네(Mezzane)와 트레고나고(Tregnago) 언덕의 포도밭에서 수확한 포도로 만들어진다.
- 9월 말에서 10월 초 손 수확한 포도를 4개월 간 아파시멘토(Appassimento)를 통해 건조한 후, 40-60일 간 침용 및 발효 후에 슬라보니아산 오크 배럴에서 30개월 숙성하고 병입 후에 6개월을 추가 숙성한다.

- Color 질고 선명한 루비 컬러
- Aroma 건포도, 블루베리, 체리 등 달콤한 과일 노트, 바닐라 등 미묘한 숙성의 힌트
- Palate 벨벳처럼 부드러운 질감, 건포도의 짙은 맛과 세련된 타닌이 결합된 밸런스, 긴 시간 지속되는 여운
- Pairing 로스트 치킨, 버섯을 곁들인 스테이크, 숙성 치즈 등
- Serving Temp. 18°C