

Tedeschi, Capitel Monte Olmi Amarone della Valpolicella Classico Riserva

테데스키, 카피텔 몬테 올미 아마로네 델라 발폴리첼라 클라시코 리제르바



생산자 테데스키(Tedeschi)
품종 꼬르비나(Corvina) 30%, 꼬르비노네(Corvinone) 30%
 론디넬라(Rondinella) 30%, 기타 10%
등급 DOCG Classico
생산지 베네토(Veneto), 이탈리아



수상 **Wine Spectator – 94점(Vint.2015)**
James Suckling – 95점(Vint.2012)
Wine Spectator – 92점(Vint.2012)
Wine Advocate – 94+점(Vint.2011)

▶ 몬테 올미(Monte Olmi)는 테데스키 와이너리를 대표하는 빈야드로 발폴리첼라 클라시코의 심장 부인 페데몬테 디 발폴리첼라(Pedemonte di Valpolicella)에 위치하는 남서향 2.5ha 크기의 빈야드이다. 강우량이 많은 경우 효율적인 배수가 가능하도록 계단식의 테라스 형태로 이루어진 지형은 깊은 점토 구조로 이루어져 건조한 시기에 수분을 충분히 유지하고 공급하는 중요한 역할을 한다.

▶ 9월 말에서 10월 초 손 수확한 포도를 4개월 간 아파시멘토(Appassimento)를 통해 건조한 후, 40-60일 간 침용 및 발효 후에 4년 간 배럴 숙성하고 병입 후에 다시 12개월을 숙성한다.

- Color 짙고 선명한 루비 컬러
- Aroma 으깨진 블랙 베리의 짙은 향, 향신료, 꽃 등이 결합된 슬라보니아 오크의 노트
- Palate 풀바디한 스타일의 와인으로 후추와 베리류의 과일 특징, 중간 정도의 타닌과 함께 이어지는 여운에서 느껴지는 우아한 부케(Bouquet)
- Pairing 양갈비 스테이크, 포르치니 버섯 리조또, 긴 숙성을 거친 치즈 등
- Serving Temp. 18°C