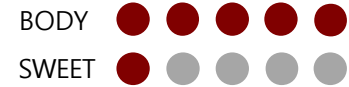


# Atzei, Aru Monica Isola dei Nuraghi

## 아제이, 아루 모니카 이슬라 데이 누라기



**생산자** 아제이(Atzei) < 판티니 그룹(FANTINI GROUP)  
**품종** 모니카(Monica) 100%  
**등급** IGT  
**생산지** 사르데냐(Sardegna), 이탈리아



**수상** 2021 Korea Wine Challenge(KWC) - Gold Medal(Vint.2020)  
 2021 Luca Maroni 96점(Vint.2020)

- ▶ 아제이 와이너리는 고고학적 유적이 많이 남아있는 오염되지 않은 Giara 산과 Arci 산으로 둘러싸인 계곡에 위치한다. 와이너리 셀러에서 봉우리 사이로 펼쳐진 계곡을 오랜 세월 지켜온 원추형 탑, 쿠쿠라다(Cuccurada)의 누라게(nuraghe)를 볼 수 있는데, 서로 맞물려진 형태의 돌로 진정한 건축 보석으로 불리는 누라게는 사르데냐의 상징이다. 누라게는 실제로 섬 전체에 약 6,000개가 분포되어 있으며 예전에는 군사 및 방어 목적으로 사용되었다. 아루 모니카 이슬라 데이 누라기의 라벨은 쿠쿠라다의 누라게를 기념하기 위해 누라게의 구조를 만드는데 사용된 전형적인 스톤 중 하나인 황금 덩어리를 형상화하였다.
- ▶ 짧은 침용 과정을 거친 후, 산소와의 접촉을 피해 양조한다. 발효는 제어된 온도에서 천천히 진행되며, 선별된 효모를 사용한다. 스테인리스 스틸 탱크에서 40일간의 바또나쥬(bâtonnage)를 통하여 깊은 풍미를 더해준다. 발효가 끝나면 프렌치 바리끄에서 6개월 동안 숙성 과정을 거친다.

- Color 가넷 힌트의 선명한 루비 레드 컬러
- Aroma 검은 자두와 바이올렛 꽃, 사르데냐의 대표적인 식물인 머틀(myrtle) 향에 이어 타바코와 향신료 향이 더해짐
- Palate 벨벳처럼 부드럽고 조밀하게 느껴지는 타닌이 인상적이며, 오래 지속되는 여운에는 미네랄과 모카 뉘앙스가 느껴짐
- Pairing 다양한 메인 요리, 로스트 비프 스테이크, 오래 숙성한 치즈 등
- Serving Temp. 16-18°C