

Marramiero, Marramiero Pecorino Abruzzo

마라미에로, 마라미에로 페코리노 아브루쑈



생산자 마라미에로 (Marramiero)
품종 페코리노(Pecorino) 100%
등급 DOC
생산지 아브루쑈(Abruzzo), 이탈리아



수상 2016 Vinitaly – 5 stars(Vint. 2015)
 2014 Decanter World Wine Awards - Bronze Medal(Vint. 2013)

▶"생명의 축복"이라 불리는 고대의식은 1년에 두번, 가을과 봄에 진행되었으며 시골에서의 자연의 휴식기와 반복되는 각성기를 상징한다. 반복되는 힘과 재생을 상징하는 '밀 이삭'이 라벨에 그려져있다.

▶"페코리노" 포도를 먹으며 이동하는 가축 떼가 겨울에는 언덕과 산간지역에서 해안으로 여름에는 다시 고대 목축의 길을 따라 돌아오며 이동 방목 되는 모습이 마치 삶의 필수적인 순간들을 확인 하는 통과 의례인 순환과 재생을 연상시킨다.

▶약간의 점토질이 혼합된 깊고 풍부한 중간 농도의 토양으로 구성된 포도밭에서 생산하고, 기요(Guyot)방식으로 가지치기를 해서 포도나무를 관리한다.

▶스테인리스 스틸 배럴에서 스킨 컨택과 함께 부드럽게 압착하여 차가운 머스트를 얻어내는 방식으로 발효 후 4개월간 스테인리스 스틸에서 숙성한 후 병입한다.

- Color 금빛 밀색의 반짝이는 골드 옐로우
- Aroma 열대 과일, 망고, 멜론, 자몽과 같은 열대 과실향 풍부하고 독특한 스파이시 노트
- Palate 충분히 잘 익은 과실향과 조화로운 맛, 좋은 밸런스의 와인
- Pairing 전채 요리, 해산물 파스타, 화이트 소스의 쌀 요리, 생선 등
- Serving Temp. 10 - 12°C