

Tenuta Buon Tempo, La Furba

테누타 부온 템포, 라 푸르바



생산자 테누타 부온 템포(Tenuta Buon Tempo)

품종 산지오베제 (Sangiovese) 100%

등급 IGT

생산지 몬탈치노(Montalcino), 토스카나(Toscana), 이탈리아

BODY ●●●●●
SWEET ●●●●●

➤매년 한정적인 양만 생산. 2021년 빈티지- 1181병 생산.

➤Tenuta Buon Tempo 일가가 처음으로 와이너리에서 저녁 식사를 하던 날, 영리한 여우 한 마리가 그들의 음식을 훔쳐가고 말았다. 그 여우 역시 아름다운 이 지구라는 영토에서 번영을 본능으로 생존하는 생물체 중 하나라 생각하며 음식을 훔쳐간 여우를 떠올리며 " La Furba(The sly one), 즉 교활한, 앙큼한 뜻이라는 의미의 와인명을 만들었다. Tenuta Buon Tempo는 영리한 여우가 소중한 그들의 저녁을 훔쳐간 것을 떼루아의 순수하고 소중한 열매를 값진 와인으로 만드는 과정에 비유하여 위트 넘치는 와인 이름을 지었다.

➤10hl 용량의 "Coccio-pesto amphora" (와인을 숙성하는 항아리)에서 양조과정을 거친다. 포도의 90%는 줄기제거를 한 후 양조한다. 암포라에서 천연 효모로 알코올 발효를 하고 4개월간의 침용과정을 거친다. 3월 중순에 와인을 스테인리스 스틸로 옮겨 찌꺼기가 자연스럽게 가라앉게 한다. 산지오베제 품종의 전통적인 표현력이 돋보이는 와인으로 산지오베제만의 비범한 독창성이 매력적이다.

➤ 남동쪽향, 해발고도 250m 지점 8ha.의 규모를 갖춘 포도밭. 포도 나무의 밀도: 약 6000/ha.

· Color 짙은 루비 컬러

· Aroma 강렬하고 독특한 블랙 페퍼와 화이트 페퍼류의 향신료 노트

· Palate 드라이하면서도 밸런스가 훌륭하며, 약간의 탄닌감과 매력적인 산미

· Pairing 소고기 등의 붉은 육류와 야생 사냥고기, 후추향이 가미된 파스타 혹은 가금류

· Serving Temp. 16 - 18°C