# Uovo Nebbiolo Cabernet

## 우오보 네비올로 카베르네

| Producer | Region | Style | Varietal | Vintage |
|---|---|---|---|---|
| Larry Cherubino Wines | Australia, Western Australia | Dry Red | Nebbiolo 58%, Cabernet Sauvignon 42% | 2023 |

| Alcohol | Serving Temperature | Cellaring | Organic & Vegan | Awards |
|---|---|---|---|---|
| 14.5% | 18°- 20°C | | Vegan | **Vivino: 4.2** |

### Winery & Wine

케루비노 와이너리의 주인이자 와인메이커인 Larry Cherubino는 와인 DNA를 지닌 이태리 출신 호주이민자로, 호주 유명 와이너리의 수석 와인메이커를 거쳐 전세계 대표 와이너리에서 경험을 쌓은 후, 2004년 Western Australia로 돌아와 아내와 함께 포도밭을 매입하고 본격적으로 와인생산을 하기 시작하였습니다. 짧은 시간내에 달성한 놀라운 성과로 서호주의 진정한 수퍼스타로 인정받았습니다. James Holliday, Matt Skinner와 같은 와인 전문가들로 부터 '올해의 와이너리(Winery of the Year)'에 여러 차례 선정되었으며, 케루비노 와인은 세계의 비평가들과 소비자들로 부터 높은 평가를 받고 있습니다.

Uovo(이태리어로 계란)브랜드: 케루비노 와이너리에서 고대 로마의 암포라에 착안하여 만든 대형 달걀 모양의 콘트리트 탱크에서 양조하는 와인입니다. 달걀형태의 탱크 내의 자연스러운 와류 작용으로 효모 앙금이 지속적으로 순환하며 이로 인해 와인은 보다 부드럽고 입체적인 질감과 높은 순수도를 갖게 됩니다. 케루비노의 프리미엄 포지션 브랜드입니다.

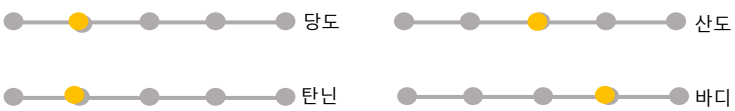
'네비올로와 까베르네 소비뇽의 공동 주연 와인 : 향은 우아하게, 구조는 탄탄하게'

### Vinification

콘크리트 에그(Concrete Egg) 탱크에서 발효 및 숙성되어 오크의 영향 없이 포도 본연의 순수함과 질감을 극대화했습니다.풍부한 질감과 순수함, 입체적인 구조를 지닌 와인입니다. 타닌, 산, 동물성 청징제는 첨가하지 않으며, 양조 전 과정에서 이산화황을 사용하지 않고 병입할
때에만 최소량을 사용합니다. 매우 다른 두 포도품종의 실험적인 블렌딩을 멋지게 구현하였습니다.

### Tasting Note

밝은 루비 색상을 띠며 체리, 라즈베리, 블랙커런트와 같은과실향과 월계수 잎, 말린 허브의 풍미,민트와 같은 스파이시한 느낌이 조화를 이룹니다. 섬세한 탄닌과 산뜻한 산미가 특징입니다.



### Analysis

pH 3.48 / TA 5.5g/l / Residual Sugar 0.3g/l

### Food Fairing

쇠고기 안심/채끝 스테이크, 양고기, 바비큐 립, 체다/콩떼 치즈