

# VILLABELLA Montemazzano

## 빌라벨라 몬테마짜노

Producer	Region	Style	Varietal	Vintage
Vigneti Villabella	Italy, Corvina Veronese I.G.T	Dry Red	Corvina Veronese	2019
Alcohol	Serving Temperature	Cellaring	Organic & Vegan	Awards
13.5%	16°-18°C	10-15 years		James Suckling: 90 AWC Wien: Gold Medal Mundus Vini: Silver Medal

### Winery & Wine

빌라벨라는 Cristoforetti 와 Delibori, 두 가문이 1971년 설립한 Cristoforetti Delibri 그룹의 와이너리입니다. 와이너리 소유의 포도밭, 토착 포도 품종, 오랜 전통, 패밀리 비즈니스, 2000년부터 시작된 유기농법, 2015년 부터 유기농 와인생산이 이 가족 회사의 특징입니다. 한정 수량 생산하는 Villa Cordevigo도 빌라벨라에 속한 와이너리입니다.

라벨이야기: Montemazzano는 포도밭을 바라보는 산의 이름으로 끝이 뭉뚱합니다. 원래 포도밭으로 둘러싸인 산이었는데 이곳의 포도를 너무 좋아한 새들이 산꼭대기를 잘라 훔쳐갔다는 전설이 있습니다. 산은 높은 언덕이 되었지만 '몬테마짜노 = 잘려진 산'이라는 이름으로 남았습니다.

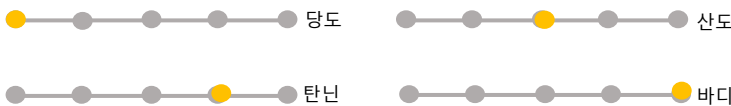
'뻥한 와인이 아니라 새로운 와인을 맛보고 싶다면 몬테마짜노'

### Vinification

가르다 호수가 내려다 보이는 청정 언덕 위 포도밭에서 자란 꼬르비나 베로네제 품종을 9월 하순 수확하여 껍질 채 침용합니다. 23-28도 사이에서 발효하며, 대형 슬로베니아 오크 배럴에서 18개월간 숙성합니다.

### Tasting Note

깊은 루비 레드, 석류빛이 살짝 감도는 아름다운 색상입니다. 잘 익은 체리, 레드 커런트와 라즈베리의 향에 이어 향신료의 톡 쏘는 향 그리고 은은한 바닐라향이 함께 느껴집니다. 입안이 짝 차는 듯한 풀바디의 와인으로 풍만한 과일의 풍미가 가득 느껴집니다. 부드러운 탄닌, 과일과 은은한 스파이스가 기분 좋은 여운을 만듭니다.



### Analysis

pH / TA 5.17g/l / Residual Sugar 1.14g/l

### Food Pairing

바비큐, 고기 리조토, 수육

