Uovo Chardonnay

우오보 샤르도네

Producer	Region	Style	Varietal	Vintage
Larry Cherubino Wines	Australia, Western Australia	Dry White	Chardonnay	2024

Alcohol	Serving Temperature	Cellaring	Organic & Vegan	Awards
13%	10°- 12°C	10 years	Vegan	**James Suckling: 96pts** **Vivino: 4.3**

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.

'최고의 빈티지, 구조감이 뛰어난 화이트 와인 '

Vinification

2024년은 안정적인 기후 조건 속에서 포도나무가 건강한 열매를 맺은 해로 뛰어난 빈티지입니다. 오보이드(에그) 탱크에서 양조되며, 내부의 자연스러운 와류에 의해 효모 앙금이 지속적으로 순환합니다. 이를 통해 와인은 풍부한 질감과 순수함, 입체적인 구조를 갖게 됩니다. 타닌, 산, 동물성 정제제는 첨가하지 않으며, 양조 전 과정에서 이산화황을 사용하지 않고 병입 할 때 최소량만 사용합니다.

Tasting Note

직선적이고 명확한 구조를 지닌 와인으로 길게 이어지는 산도가 특징입니다. 핵과류, 레몬, 생강,팝콘,헤이즐럿 풍미가 조화롭게 올라오며, 백악질을 연상시키는 미네랄이 느껴집니다. 깔끔하게 마무리가 아주 고급스러운 화이트 와인입니다.

당도 산도

탄닌 바디

Analysis

pH 3.13 / TA 7.5g/l / Residual Sugar 0.5g/l

Food Fairing

가리비 구이, 굴 튀김, 트러플 리조토, 로스트 치킨