

Tenuta Buon Tempo [WINE TIP]

✓ 브루넬로 디 몬탈치노 (Brunello di Montalcino)

브루넬로는 이탈리아 토스카나의 몬탈치노 마을에서 재배되는 산지오베제 품종을 부르는 이름으로, 브루넬로 디 몬탈치노는 '몬탈치노에서 산지오베제로 만든 와인'이라는 뜻이다. 토스카나의 대표 포도 품종인 산지오베제 중에서도 알의 크기가 크고 두꺼운 껍질을 지닌, 품질이 뛰어난 산지오베제 그로쏘(Sangiovese Grosso) 100%로 만드는 브루넬로 와인은 이탈리아 토양의 캐릭터를 완벽하게 표현했다는 평가를 받고 있다. 1966년 DOC 등급을 받았고, 1980년에는 바롤로, 비노 노빌레 디 몬테풀치아노와 함께 DOCG로 상향되었다. 일반 브루넬로는 오크통에서 최소 2년, 병입 후 최소 4개월 숙성 후 빈티지로부터 5년째 되는 해부터 출시할 수 있다. 리제르바의 경우 최소 오크 숙성 기간은 동일하나, 병입 후 6개월 이상 숙성하여 6년째 되는 해부터 출시 가능하다.

✓ 로쏘 디 몬탈치노 (Rosso di Montalcino)

로쏘 디 몬탈치노는 브루넬로 디 몬탈치노와 동일하게 산지오베제 100%로 만들지만, 1년 정도의 숙성 기간을 거쳐 상대적으로 가볍게 마실 수 있는 와인이다. 1984년에 DOC 등급을 인정받았다. 한편 테누타 부온 템포의 로쏘 디 몬탈치노는 '베이비 BDM'으로 불리고 있다.

✓ 까스텔누오보 델라바테 (Castelnuovo dell'Abate)

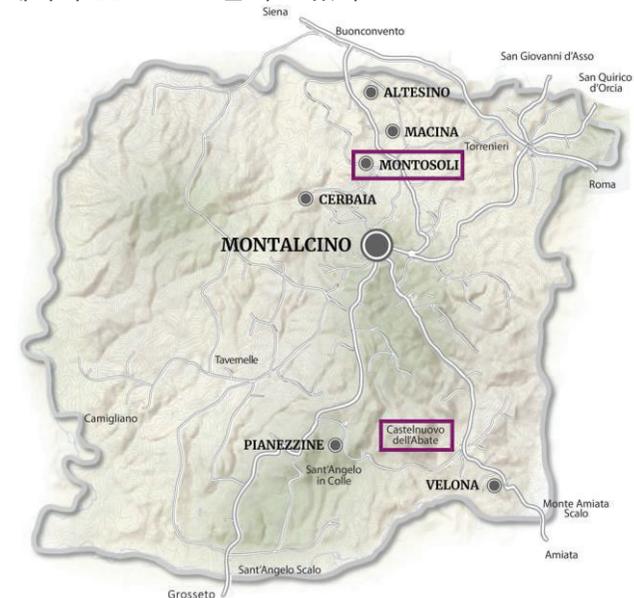
몬탈치노 남동쪽 해발고도 350m 높이에 위치한 까스텔누오보 델라바테는 양질의 브루넬로 생산지로 알려져 있다. 이회토와 석회암이 주를 이루는 토스카나 특유의 갈레스트로(Galestro)로 이루어진 포도밭은 특히 배수가 잘 되어 포도나무 뿌리가 땅속 깊이 뻗을 수 있게 한다.

✓ 몬토졸리 (Montosoli)

산지오베제 그로쏘를 가장 잘 표현하는 테루아, 몬토졸리는 몬탈치노 마을 북동쪽에 위치한 전통적인 세부 지역이다. 토양은 점토가 주를 이루며, 이회석이 섞여 있어 강건하고 진한 풍미의 와인이 양조된다.

✓ 슬라보니아산 오크 배럴 (Slavonian oak barrel)

슬라보니아산 오크 배럴은 베네토, 토스카나, 피에몬테의 전통적인 이탈리아 와인 생산에 주로 쓰인다. 테누타 부온 템포는 테루아를 좀 더 강조한 와인을 생산하기 위해 사용하고 있다. 프렌치 오크에 비해 진한 풍미와 아로마를 내지 않고, 미세한 풍미 및 부드러운 탄닌을 제공한다.



Tenuta Buon Tempo, Rosso di Montalcino

테누타 부온 템포, 로쏘 디 몬탈치노



생산자 테누타 부온 템포(Tenuta Buon Tempo)
품종 산지오베제 그로쏘(Sangiovese Grosso) 100%
등급 DOC
생산지 몬탈치노(Montalcino), 토스카나(Toscana), 이탈리아

BODY ●●●●●
SWEET ●●●●●

수상 James Suckling – 92점(Vint.2018)
Antonio Galloni Vinous – 91점(Vint.2018)
Decanter World Wine Awards – 89점(Vint.2016)
James Suckling – 91점(Vint.2015)

▶ 수확 후 2주 간 온도 조절이 가능한 스테인레스 스틸 탱크에서 천연 효모와 함께 발효 및 침용이 이루어진다. 대부분의 와인은 슬라보니아산 60hl 오크 캐스크에서 1년간 숙성되고 나머지는 프렌치 오크 배럴에서 숙성된다. 스테인레스 스틸을 통해 여과 과정을 거친 뒤 병입 후에 6개월 간의 안정화를 거쳐 출시된다.

- Color 밝은(Vivid) 레드와 루비 컬러
- Aroma 신선한 과일부터 잘 익은 체리의 부드러운 아로마
- Palate 부드러운 텍스처와 검붉은 과일의 맛, 약간의 후추 노트, 신선한 산도와 밸런스
- Pairing 신선한 야채를 곁들인 프로슈토와 살라미 햄, 토마토 베이스의 파스타 등
- Serving Temp. 16-18°C