

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)

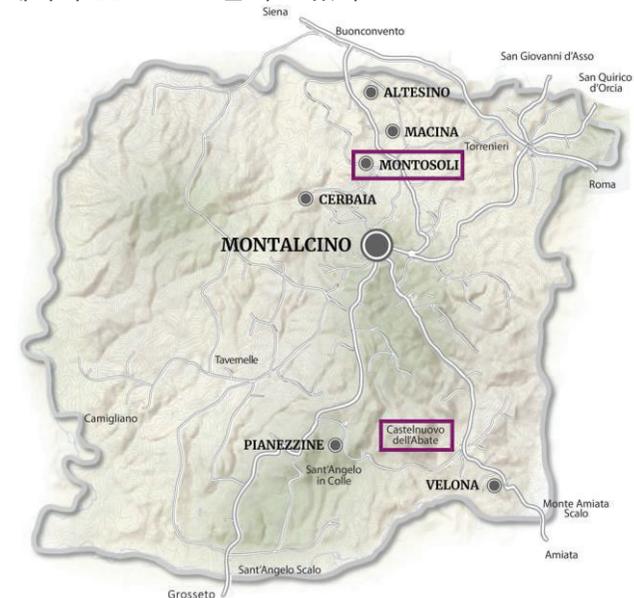
몬탈치노 남동쪽 해발고도 350m 높이에 위치한 까스텔누오보 델라바테는 양질의 브루넬로 생산지로 알려져 있다. 이회토와 석회암이 주를 이루는 토스카나 특유의 갈레스트로(Galestro)로 이루어진 포도밭은 특히 배수가 잘 되어 포도나무 뿌리가 땅속 깊이 뻗을 수 있게 한다.

✓ 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, Brunello di Montalcino "p.56"

테누타 부온 템포, 브루넬로 디 몬탈치노 "p.56"



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

BODY ●●●●●
SWEET ●●●●●

수상 James Suckling – 95점(Vint.2015)
James Suckling – 94점(Vint.2013)
2021 Korea Wine Challenge(KWC) – Gold Medal(Vint.2013)
Wine Enthusiast – 93점(Vint.2013)
James Suckling – 93점(Vint.2012)

▶ "p.56" 은 테누타 부온 템포의 가장 오래된 빈야드로 약 25년 전에 등록되었으며 이전 40년대의 초기 농장 이름이다. 가장 높은 곳에 위치한 빈야드에서 소량의 포도를 수확한 후 여러 번의 선별과정을 거쳐 완벽한 숙성력과 과일의 집중도 및 아로마를 끌어낼 수 있는 최고의 포도를 얻는다. 양조 과정에서 멋진 복합미와 우아한 구조감을 갖추고 시간이 지날수록 Castelnouvo dell'Abate 의 유니크한 떼루아를 대표하는 장기 숙성력을 보여준다.

▶ 수확 후 온도 조절이 가능한 스테인레스 스틸 탱크에서 천연 효모와 함께 6주 간의 긴 시간 동안 발효 및 침용이 이루어진다. 슬라보니아 산 오크 캐스크(20hl, 35hl)에서 3년 간 숙성 후 스테인레스 스틸을 통해 여과 과정을 거친 뒤 병입 후에 1년 간의 안정화를 거쳐 출시.

- Color 짙은 루비 컬러
- Aroma 붉은 딸기와 꽃 등이 잘 느껴지는 복합적인 아로마
- Palate 초콜릿과 미네랄에서 기인한 붉은 딸기와 꽃 등이 느껴지는 즙이 많고 신선한 스타일의 싱글 빈야드 브루넬로 와인으로 길고 우아한 여운이 특징이다.
- Pairing 다양한 메인 요리, 로스트 비프 스테이크, 야생 사냥고기 요리(game) 등