STELLA di CAMPALTO

스텔라 디 캄팔토
Stella di Campalto

스텔라 디 캄팔토는 토스카나 몬탈치노 남쪽에 위치한 역사적인 포도원, 포데레 산 쥬세페(Podere San Giuseppe)에 자리잡고 있습니다. 1910년 부터 재배가 이루어졌던 산 쥬세페 포도원은 2차 세계대전을 겪으며 수 십년간 방치되어 있다가 와인메이커이자 오너인 스텔라 비올라 디 캄팔토(Stella Viola di Campalto)의 가족이 1992년 부터 본격적으로 포도원을 돌보면서 새롭게 태어나게 됩니다. 스텔라는 산 쥬세페의 떼루아를 반영한 고품질의 와인을 생산하기 위해 유기농, 바이오다이나믹 농법을 적용하였으며 2005년에는 몬탈치노 지역에서 최초로 바이오다이나믹 인증을 받았습니다.

스텔라 디 캄팔토는 약 8 헥타르의 소규모 포도밭에서 연간 2만병 이하의 와인을 생산하는 부티끄 와이너리로 산지오베제 100% 브루넬로 디 몬탈치노를 만들고 있습니다. 여타 브루넬로 디 몬탈치노 생산자들 보다 2년 정도 긴 숙성 기간을 거친 후 출시 되어 매 빈티지 마다 전 세계 얼로 케이션이 조기 마감되는 와인이기도 합니다. 스텔라 디 캄팔토는 마스터 오브 와인(MW) 팀 앳킨(Tim Atkin)의 몬탈치노 BEST 와이너리에 솔데라, 포지오 디 소토와 함께 1등급(First Growths)으로 선정되었을 뿐 아니라, 가족 경영으로 운영되면서 설립자가 양조를 총 책임지고 있는 유일한 와이너리입니다.

스텔라 비올라는 본인이 산 쥬세페 포도원을 발견한 것이 아니라 이 특별한 포도원으로 부터 선택을 받았다고 여기며 '자연과 시간'이 담긴 와인을 만들어 내고 있습니다. 포도밭을 14개의 세부 구획으로 나누어 재배의 모든 과정을 수작업으로 관리하고 있을 뿐 아니라 2016년 부터는 포도밭 구획의 블렌딩 비율과 와인 숙성 기간의 변주를 통해 동일한 빈티지 내 다양한 스타일의 와인을 선보이고 있습니다.





NARA CELLAR

브루넬로 디 몬탈치노 로사 아모레 2016
Brunello di Montalcino Rosa Amore 2016

▶ 원산지 : 몬탈치노 (Montalcino) < 토스카나
▶ 종 류 : Red Wine
▶ 품 종 : 산지오베제 (Sangiovese) 100%,
▶ BODY : Full-Body
▶ 적정 음용온도 : 18~20 ℃
▶ Food Match : 굽거나 찐 소고기 요리, 진한 풍미의 숙성된 치즈



브루넬로 디 몬탈치노 '로사 아모레'는 스텔라 디 캄팔토의 2016년 빈티지 BDM 와인 3가지 중 하나로 단 12,027병만 생산되었습니다.
이탈리아 어로 장미를 뜻하는 로사(Rosa)와 사랑을 뜻하는 아모레(Amore)로 이름이 붙여진 와인으로 라즈베리, 야생 딸기와 같은 붉은 과실의 풍미가 말린 장미 꽃잎, 허브의 뉘앙스와 어우러지며 향기롭게 퍼집니다.

포도밭 내 존재하는 고유의 토착 효모를 활용하여 20~40 HL(헥토리터)의 대형 오크통에서 발효가 진행되며, 15~17 HL의 배럴에서 43개월간 숙성이 진행됩니다. 배럴 숙성 이후 추가로 64개월간의 매우 긴 병 숙성을 거친 후 출시 되었습니다.

로사 아모레는 다층적인 복합미를 보여주면서도 실크와 같은 부드러움과 섬세한 구조감을 가진 와인으로 유명 와인 평론가들로 부터 최상급 부르고뉴 피노 누아를 떠올리게 한다는 평가를 받기도 하였습니다.

- ✓ 2018 Vintage : RP 95점
- ✓ 2012 Vintage : RP 95점
- ✓ 2011 Vintage : RP 94점
- ✓ 2010 Vintage : RP 96점
- ✓ 2009 Vintage : RP 94+점
- ✓ 2008 Vintage : RP 93점
- ✓ 2007 Vintage : RP 94점
- ✓ 2006 Vintage : RP 96+점
- ✓ 2005 Vintage : RP 94점
- ✓ 2004 Vintage : RP 95+점