까델보스코
Ca'del Bosco



이태리 최고 스파클링과 동의어가 되어 버린 까델 보스코는 세련되고 우아한 스파클링 와인의 산지 프란치아코르타의 대표적 생산자입니다.

이태리 북중부의 프란치아코르타는 "이태리의 샴페인"이라고 할 수 있는 지역으로, 샴페인 지역에서 생산된 스파클링 와인을 샴페인이라고 총칭하듯이 이 지역에서 생산된 스파클링 와인은 프란치아코르타 라고 총칭합니다.

스파클링 와인 이외의 와인 생산이 사실상 전무한 샴페인 지역과 달리, 프란치아코르타 지역은 일반 스틸와인(Still Wine)도 중요한 비중을 차지하는데, 까델 보스코는 스파클링과 스틸 와인 양자에 있어 두루 매우 중요한 비중을 차지하고 있으며, 이는 이들이 이태리 최고의 와인 명가들의 그룹인 그란디 마르끼(Grandi Marchi)의 멤버라는 점에서 확인되고 있습니다.

까델 보스코는 40여년 전 마우리치오 자넬라(Maurizio Zanella)가 설립했는데 그는 프란치아코르타를 오늘날의 위치로 끌어올린 프란치아코르타의 아버지이며, 프란치아코르타의 위상에 부응하여 정부에서는 1995년 프란치아코르타를 이태리 와인법규의 최상위 단계인 DOCG로 승격 시켰습니다.

세계적 와인 미디어의 평가

☞ **Decanter(영국) - 죽기 전에 마셔야 할 100대 와인 선정**
"100 Wines to try before you die"에 비 샴페인으로서 선정된 유일한 스파클링

☞ **Gambero Rosso(이태리) - 20개 이상의 (만점) 획득**
이태리 최고 권위의 와인 평가지 Gambero Rosso에서 만점을 뜻하는 3 Glasses (Tre Bicchieri) 평점을 20회 이상 받은 와이너리는 까델 보스코와 가야뿐이다.



☆ 설립 연도 : 1967년
☆ 설 립 자 : Maurizio Zanella(마우리치오 자넬라) - 우 사진
☆ 와인메이커 : Stefano Capelli(스테파노 카펠리)
☆ 홈 페이지 : www.cadelbosco.com

까델보스코 안나마리아 클레멘티
Ca'del Bosco Annamaria Clementi

NARA CELLAR

▶ 원 산 지 : 프란치아코르타(Franciacorta) - Italy
▶ 종류 / 등급 : Sparkling Wine / DOCG
▶ 품 종 : 샤도네이(Chardonnay) 82%, 피노 누아(Pinot Noir) 15%, 피노 블랑(Pinot Blanc) 3%
▶ B O D Y : Medium-Body
▶ 병 숙 성 : 96개월 (효모와 함께)
▶ 적정 음용온도 : 8 ~ 9 ℃
▶ Food Match : 아페리티프, 샐러드, 각종 해산물 요리, 흰 살 육류



가장 좋은 빈티지의 포도들을 선별해서 만든 까델보스코의 가장 프리미엄와인입니다. 안나마리아 클레멘티(Annamaria Clementi)는 와이너리 설립자인 마우리치오 자넬라(Maurizio Zanella)의 어머니를 기리는 의미를 담았습니다. 약 8년 간 병입 후 효모와 숙성을 하여 독특한 풍미와 복합미를 더하였습니다.

▶ Tasting Comments : 굴 껍질과 초크의 풍미를 느낄 수 있는 미네랄이 특징적이며 라즈베리나 산딸기 같은 섬세한 과일향을 보유하고 있습니다. 부드러운 질감과 훌륭한 밸런스를 지니고 있으며 설탕에 절인 생강, 레몬, 아몬드와 같은 견과류의 풍미를 지니고 있습니다.

✓ 2015 Vintage : WS 94점, JS 95점