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

까델 보스코 셀바 델라 테사
Ca'del Bosco Selva della Tesa

NARA CELLAR

▶원산지 : Sebino, Lombardy, Italy
▶등급 : IGT
▶품종 : 샤르도네(Chardonnay) 100%
▶BODY: Medium
▶숙성: 40개월
▶적정 음용온도 : 11 ~13 ℃



셀바 델라 테사는 지역의 특성을 잘 살려 품종의 미세한 차이를 이끌어내는 동시에, 와인메이커의 기술이 돋보이는 훌륭한 와인입니다.
이 와인은 7개의 우수한 포도밭에서 수확하여 철저히 선별된 포도로, Ca' del Bosco의 방식에 맞춰 완벽하게 양조하고 있습니다.

황금 빛을 띄는 아름다운 노란 레몬 색상에 비슷한 색의 틴트를 띄고 있으며 레몬 라임과 같은 시트러스, 감귤, 서양배, 사과 그리고 약간의 아몬드와 바닐라 아로마의 터치가 복합적으로 피어오릅니다. 입에 머금자마자 느껴지는 적정한 산도와 알코올의 밸런스가 두드러지게 느껴지며 서양배의 풍미가 긴 여운을 남깁니다. 오크의 터치가 와인에 은은하게 녹아들어 있는 우아한 샤르도네 와인입니다.

최상급 샤르도네와 좋은 패어링을 보여주는 음식은 질감이 풍부한 푸아 그라, 그림을 곁들인 캐비아, 로브스터나 새우 같은 갑각류 요리, 생선 요리이며 더불어 크림소스를 곁들인 파스타나 치킨 요리와도 함께해도 그 풍미가 잘 어우러집니다.