

아스트랄 스페셜 에디션

아스트랄 스페셜 에디션

각 빈티지 와인만의 고유함과 특정 계절 상태에 의한 향의 변화를 탐구합니다.

로마 신화 시대부터, 이탈리아의 문화는 하늘에 뿌리를 두고 있었습니다. 사람들은 별자리로 미래를 예측했고, 선원들은 바다에서 방향을 찾았으며, 농부들은 중요한 농사 결정을 내렸습니다. “아스트랄”은 역사와 신화의 강력한 결합이자, 신과 별 그리고 황제에게 일상적으로 의지해온 옛 과거와의 연결고리입니다.



포도 품종

30% 네로 다볼라, 30% 프리미티보, 20% 산지오베제,
10% 몬테폴치아노, 10% 알리아니코



생산국

이탈리아



생산 지역

시칠리아 / 풀리아 / 투스카니
/ 아브루초 / 바실리카타



알코올

13,5%



음용 온도

18° C



추천 음식

붉은 육류, 카레, 일반 바비큐,
스모크 치즈



와인 메이커



페페 란다조(Peppe Randazzo)

아스트랄 2018은 빈티지 각자 고유의 날씨 상태와 관련이 있습니다. 페페와 우리 와인 양조 팀은 이탈리아 전역의 와인 산지를 돌아다니며 현지 농부를 만났습니다. 그리고 더 큰 규모에서 고품질의 와인을 지속적으로 공급하기 위해 다양한 전통 와인 양조법을 배웠습니다. 이탈리아 최고의 빈티지를 생산한 와인 산지로부터 가져온 유명한 품종들의 포도들을 다양하게 혼합한 와인입니다.

와인 제조



예년보다 여름이 시원했고 연이어 화창한 9월 날씨가 이어졌습니다. 아로마를 보존하기 위해 현대적이고 정확한 와인 양조법으로 접근했습니다. 다양한 포도들의 잠재력을 끌어내기 위해 각자 미세 조정된 양조법을 사용했습니다. 부분적으로 말린 프리미티보 덕분에 입안에 풍부한 아로마가 맵습니다. 신중하게 고른 다양한 오크통에 침연했기에 복합미와 여운을 느낄 수 있습니다.

테이스팅 노트



라즈베리 잼과 감초, 타바코 향이 물씬 느껴집니다. 벨벳 같은 타닌 덕분에 입안에서 부드러움과 우아함을 느낄 수 있고, 과일 향과 스모키한 향이 긴 여운과 완벽한 균형을 이룹니다.