CANTINE LEONARDO DA VINCI

칸티네 레오나르도 다 빈치
Cantine Leonardo Da Vinci

'칸티네 레오나르도 다 빈치'는 1961년 천재 미술가이자 과학자인 레오나르도 다 빈치의 고향인 Vinci 마을에 약 70헥타르의 포도원으로 그 역사를 시작하여 현재 50년이 지난 현재는 총 750헥타르의 포도원을 소유하고 있습니다. Chianti, Brunello di Montalcino 와인으로도 각종 평론지, 와인대회에서 수상을 받고, 이를 통한 명성도 매년 쌓아가고 있습니다.

칸티네 레오나르도 다 빈치에서는 아래 4개의 브랜드를 생산합니다.

- **1502 Da Vinci In Romagna**
- **Villa Da Vinci**
- **Da Vinci (I Capolavori)**
- **Monnalisa**

크뤼급의 '***다빈치 인 로마냐(Da Vinci in Romagna)***'와 '***빌라 다빈치(Villa Da Vinci)***', 프리미엄급의 '***다 빈치(Da Vinci)***' 그리고 데일리급의 '***모나리자(Monnalisa)***'로 다양하게 상황에 맞는 와인을 즐기실 수 있습니다.



아파시멘토 공법
(Appassimento)

아파시멘토 기법은 손으로 수확한 포도 송이를 나무 받침대 위에서 자연 바람을 이용해 건조하는 방식으로 3~5개월 정도 말리며, 건조 과정에서 수분이 증발하면서 색과 향미 성분, 탄닌과 당도가 농축되는 것이 특징입니다.

NARA CELLAR

로마냐 산지오베제 아파시멘토
Romagna Sangiovese Appassimento

- ▶ 원산지 : 에밀리아 로마냐 (Emilia-Romagna) < 이태리
- ▶ 종　류 : Red Wine
- ▶ 품　종 : 산지오베제(Sangiovese) 100%
- ▶ BODY : Full-Body
- ▶ 적정 음용온도 : 16 ~ 18℃
- ▶ Food Match : BBQ, 구운 감자, 초콜릿 케익



1502
DA VINCI IN ROMAGNA

<1502 다 빈치 인 로마냐>

최고의 로마냐 지역 빈야드에서 만들어진 와인으로, 각 레이블은 레오나르도 다빈치의 6개월간의 여행 기록을 담고 있습니다.
레오나르도 다 빈치는 체사레 보르자(Cesare Borgia) 추기경의 초청으로 1502년 로마냐 지역을 방문하였습니다. 로마냐의 뛰어난 와인 품질과 독자적인 양조 방식인 아파시멘토 기법에 감동을 받아 여러 장의 드로잉을 완성하였는데, 산지오베제 아파시멘토의 레이블에는 건조 중인 포도 송이가 그려져 있습니다. 레이블에 적힌 글귀인 'Uve Portate a Cesena'는 '체세나에서 가져온 포도'라는 뜻입니다.

깊은 루비색을 띠며 바닐라, 체리, 자두의 아로마와 담배, 향신료의 뉘앙스를 강렬하게 풍깁니다. .
오크 숙성으로 인한 둥글둥글한 탄닌과 아파시멘토 공법에 의한 농축미가 돋보이는 와인입니다.