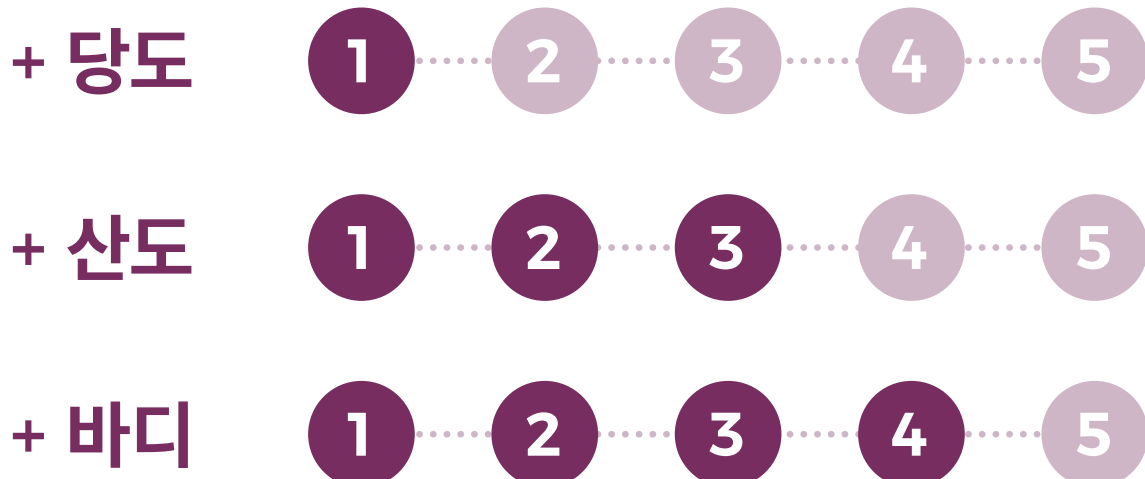




Kabaj Amfora

카바이 암포라

고대 양조법 그대로 토기에서
천천히 침용, 발효하는 와인



Type	화이트 와인
Country / Winery	슬로베니아 > 브르다 / 카바이
Grape Variety	리볼라 60%, 말바시아 20%, 소비뇽 베르트 20%
Capacity	750ml
Food Matching	간장소스를 곁들인 비프 카르파초, 사슴고기, 전복 등 복합적인 풍미의 음식

Information

암포라는 고대 조지아에서 와인을 만들 때 사용했던 점토 항아리를 뜻한다. 무려 8천년 역사를 가진 이 토기는 훗날 고대 그리스에 전해져 오늘날 유럽 및 지중해 와인의 초석을 다졌다. 평균수령 40년 된 포도를 손으로 수확해 12개월 간 토기에서 발효 후 큰 용량의 프랑스산 오크 배럴에서 12개월, 병입 후 12개월 더 숙성해 출시한다.

잔에 따르자마자 달콤한 벌꿀, 신선한 과일 향이 풍부하며 오렌지 필, 사과 풍미가 이어지며 스파이시한 부케가 남는다. 미네랄리티와 신선한 맛이 어우러져 길고 복합적인 여운을 남기는 풀 바디 화이트 와인이다.

연간 8천 병 가량 생산하며, 빈티지로부터 15년 이상 더 두고 숙성할 수 있는 잠재력을 갖고 있다.

Tip

리볼라(Ribolla)는 그리스에서 이태리를 거쳐 슬로베니아로 들어온 품종으로, 14세기 문헌에 처음 등장할 정도로 역사가 길다. 언덕에서 잘 자라며 포도 껍질이 두껍고 약간 노랑빛을 띠고 있다.