

## CASCINA PIAN D'OR Az.Agr.DI BARBERO VALTER



카시나 피안 도르 농업 회사의 포도원은 랑게와 몬페라토 사이에 있는 작은 마을인 망고에 20헥타르에 걸쳐서 위치해 있습니다. 이곳의 특이한 기후적 특징들은 이 지역을 가장 유명한 모스카토 포도의 경작지로 만들었습니다.

바베로 가족의 포도 경작에 관한 열정은 오랜 세월을 거슬러 올라갑니다. 증조부인 지오바니가 최초로 포도나무들을 심었을 때부터 포도에 관한 열정은 세대에 걸쳐 전해져 내려왔습니다. 부친인 주세페가 그 것을 이어나갔고, 80년대에 현세대인 발테르가 열정과 끈기로 자신의 레이블을 달아서 양조하고 병입하기로 결정했을 때 미래를 위한 발전의 전환점이 되었습니다. 꾸준히 발전하고자 하는 발테르의 열망과 능력은 그가 전념하여 훌륭한 와인을 만들 수 있도록 이끌었습니다. 즉, 그는 익숙한 전통의 방식을 고수하면서 한편으론 미래를 바라보았습니다.

오늘날에도 포도밭에서 병까지의 모든 생산 공정을 최적화 시키기 위해서 포도주 저장실을 건축하며 지속적으로 향상시키고 증축시키고 있습니다. 우리의 목표는 모스카토 포도의 신선함과 달콤함을 포도주 잔에서 오롯이 느낄 수 있는 독특한 와인을 생산해내는 것 입니다.

80년대부터 카시나 피안 도르는 루카 마로니의 *Yearbook of the Best Italian Wine*와 베로넬리 비벤다의 *Wines* 등의 주요 와인 가이드에 수록되면서 와인 산업에서 중요한 실체가 되었습니다. 또한 품질 지향의 철학을 고수하면서 시장 지분은 증가하였고 유명한 국내외 대회에서 상을 탔습니다.

우리의 대표 와인인 **Moscato d'Asti DOCG Bricco Riella**는 높은 만족도로 세계적으로 명망높은 Decanter World Wine Award 2013에서 은메달을 받았습니다. 이 대회에서 와인의 원산지, 다양함, 독창성, 그리고 가격대 품질을 바탕으로 심사를 한 저널리스트들, 오피니언 리더들, 그리고 비평가들의 미각을 사로잡았습니다. 우리는 이러한 상들이 아주 자랑스럽지만, 우리를 방문해주신 수많은 이탈리아인들과 외국인 손님들이 우리의 와인을 맛보시고, 우리의 이야기를 들어주시고, 우리를 매일 선택해주시지 않았었다면 지금의 우리는 없었을 것입니다.

**MOSCATO D'ASTI DOCG**  
**"BRICCO RIELLA"(브리코 리엘라)**

웅장한 도시인 *아스티*의 남서쪽에 있는 *크루 브리코 리엘라*는 세계에서 가장 아름다운 곳 중에 하나입니다. 와인 메이커인 *발터 바베로*가 풍부한 포도향과 크리미한 느낌을 가진 이 우아한 모스카토를 만들어냈습니다. 알레산드리아의 모스카토 품종으로만 만들어진 이 와인은 낮은 산도와 알코올 함량이 약간의 거품과 조합되어 기분좋은 느낌을 만들어 냅니다.

**품종** : 100% 모스카토

**토양** : 사암에 상당한 양의 석회암, 응회암이 있는 해발 400m에 위치한 언덕

**포도나무 트레이닝/수확량** : 기요 시스템, 헥타르 당 6000그루 이상에 75% 이상의 수확량

**수확** : 포도의 성숙도를 조심스럽게 관찰 한 후, 9월의 첫째주에 수작업으로 수확

**도수** : 5%

**양조과정** : 수확된 포도는 원치 않는 발효를 막고 포도의 향을 보존하기 위하여 즉시 살짝 짜여져서 과즙은 0°C의 냉장 저장고로 옮겨집니다. 몇 개월 후에 고객의 요구에 따라 생산이 시작됩니다. 과즙은 온도가 조절되는 압력 용기로 옮겨져서 20°C로 온도를 올려지게 됩니다. 발효 과정은 당분을 알코올로 변환시켜 줄 염색된 효모가 추가 되면서 시작되는데, 알코올 도수가 4.5~5%로 올라가게 되면 온도를 -3°C로 낮춤으로써 발효를 멈춥니다. 이로 인해 산도와, 당분, 그리고 알코올의 완벽한 균형을 얻게 됩니다. 그 후 남아 있는 효모를 제거하기 위해 멸균 마이크로 필터링을 거친 후 맑고 신선한 와인은 병에 담겨질 준비가 됩니다.

**시음노트** : 벗짚 색깔 처럼 노란색에 약간의 녹색 빛이 감도며, 하얗고 균일한 거품이 있습니다. 전형적인 모스카토답게 약간의 사향 냄새가 나며 맛은 기분 좋게 달콤하고 신선하며 진합니다. 6~8°C의 온도로 컵글라스에 제공하십시오. 이 와인은 페이스트리와 제빵 제품과 즐기기에 완벽한 디저트 와인입니다.



## “SERENA”(세레나)

“세레나”는 피에몬테지의 향기로운 포도들인 모스카토, 브라케토, 프레이자 품종의 포도들을 조심스럽게 엄선하여 탄생된 와인입니다.

이 와인은 모스카토와 브라케토의 전형적인 향과 신선함에 프레이자의 풍부한 과일맛의 더해졌습니다. 프레이자는 피에드몬테에서 발견되는 희귀품종으로써 손이 많이 가는 대신에 와인에 풍만함을 더해줍니다. 세레나는 꽃향기와 과일 그리고 가볍고 달콤한 맛이 완벽하게 조화되어 있습니다.

**품종** : 모스카토, 브라케토, 프레이자

**포도나무 트레이닝/수확량** : 기요 시스템, 90-100 q/ha의 수확량

**수확시기** : 포도의 숙성에 심혈을 기울인 후 9월의 첫째 주 가량에 수확

**양조과정** : 포도는 작은 바구니에 수작업으로 수확됩니다. 줄기를 제거하고 짜여진 후에 포도 껍질은 24~36시간 동안 숙성된 후 압착됩니다. 과즙은 필터에 걸러진 후 발효 전 까지 0°C로 냉장보관 됩니다. 몇 달 후 고객의 요구가 있을 때에만 생산이 시작됩니다. 과즙은 온도가 조절되는 스테인리스 오토클레이브로 옮겨진 후 발효를 위해 20°C로 온도를 올립니다. 이 과정에서 당분을 알코올로 변환하기 위해 선별된 효모가 과즙에 더해집니다. 알코올 도수가 5~7%로 올라가게 되면 온도를 3°C로 낮춤으로써 발효를 멈춥니다. 이와 같은 생산방식은 산도, 당분, 그리고 알코올의 완벽한 균형을 보존합니다. 그 후 남아있는 효모를 제거하기 위해 멸균 마이크로 필터링을 거친 후 맑고 신선한 와인은 병에 담겨질 준비가 됩니다.

**도수** : 5~7%

**시음 노트** : 세레나는 장미향과 루바브-딸기 파이의 특색이 있는 다재다능한 와인입니다. 혀 끝에서 산딸기와 체리의 맛을 느낄 수 있고 후에 복잡하고 여운이 남는 마무리를 느낄 수 있습니다. 약간의 발포성이 있으며 달콤함과 산도의 완벽한 균형을 이루고 있습니다.

6~8°C의 온도로 둥근 잔에 제공하십시오. 이 와인은 디저트류, 특히 과일이 들어있는 것들과 궁합이 좋으며 또한 식전주로도 즐길 수도 있습니다.

