



MORA

ESTATE

저는 평생 와인에 둘러싸여 살았습니다. 와인과 음식에 대한 사랑은 제 가족이 운영하는 라 트라비아타라는 레스토랑에서 시작되었어요. 이 레스토랑은 샌프란시스코의 상징적인 레스토랑으로 오페라 스타가 좋아하는 식당입니다. 제 꿈은 언제나 와인의 세련미와 우아함을 유지하면서 옛 것과 새로운 것이 균형을 이루는 방식으로 와인을 만드는 것이었지요. 저는 캘리포니아에서 아마로네 전통 방식으로 와인을 만드는 유일한 와인 생산자라는 것이 자랑스러워요.

Saluté!

Fabiano Ramaci

소유주 겸 와인 생산자

Fabiano@MoraEstate.com

MoraEstate.com



아마로네 방식의 와인이란?

포도 수확 후 발효 전에 포도를 건조대에 쌓아 120 일 동안 조용한 환경에서 건조시키는데 리파소라고도 하는 이 방식은 그 기원이 고대 로마까지 거슬러 올라갑니다 전통적 방식에 따라 포도를 1 월에 으깬 후 장기간 발효와 신선도를 유지하기 위한 마서레이션(30 일) 거친 후 통에 담습니다.