

T E N U T A

IL FALCHETTO

Langhe & Monferrato
400년 전통이 이어지는
피에몬테의 가족 와인러리

Region : Langhe & Monferrato

Langhe와 Monferrato는 이탈리아 피에몬테(Piemonte)를 대표하는 와인 산지로, 2014년 **UNESCO 세계문화유산**에 등재
Tenuta Il Falchetto는 두 지역의 경계, Santo Stefano Belbo 위치

Santo Stefano Belbo

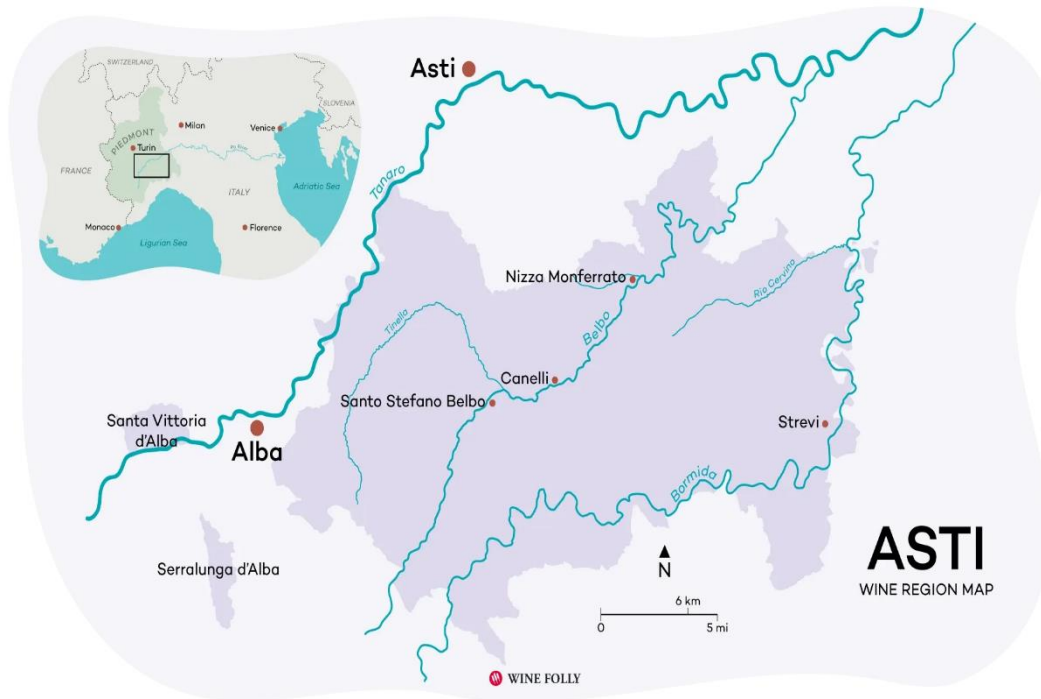
Langhe와 Monferrato의 경계에 자리해 두 지역의 장점을 함께 누림

- Langhe의 미네랄과 구조감
- Monferrato의 풍부한 과실미와 균형감
- Canelli DOCG의 뛰어난 Moscato 품질
- 두 경계에 위치한 지리적 특징으로 **Canelli DOCG Moscato**와 구조감 있는 **Nizza DOCG Barbera**를 함께 생산

Canelli DOCG(프리미엄 Moscato 생산지)

원래 Moscato d'Asti의 하위 지역, 2023년 별도 DOCG 지정

- 지역 : 아스티(Asti)와 쿠네오(Cuneo) 경계 약 18개 마을
- 생산규정 : 포도 수확 전부 손 수확, 생산량 제한, 더 엄격한 규정
- 와인 스타일 : 기존 Moscato d'Asti의 달콤하고 프리잔테 스타일, 지역특성과 품질을 더 강조하는 경향이 있음
- Moscato d'Asti DOCG는 피에몬테 넓은 지역에서 생산되는 전통적인 스위트 Moscato 와인.
- Canelli DOCG는 그 중에서도 역사적·지리적 의미가 큰 소규모 산지로 독립된 DOCG이며, 보다 선별된 조건과 품질을 가진 와인이라는 점이 특징





Tenuta Il Falchetto

- 위치 : Piemonte, Santo Stefano Belbo
- 설립 역사 : 1600년대부터 Forno 가문
- 현재 3대째 운영
- 6개의 Estate 보유
- Canelli DOCG
- Nizza DOCG 중심 생산



Keywords

- Family Winery
- Sustainable
- Premium Moscato
- Premium Barbera
- Alta Langa DOCG



The History

1600

1600년대

Forno 가문은 Santo Stefano Belbo 지역에서 포도 재배를 시작

"Cascina Forno"라는 이름으로 현재 Il Falchetto Estate의 기원이 됨.

1940

1940

Pietro Forno

최초로 Moscato 병입 및 판매 시작

70s

1970년대

Natalino & Luigi Forno

현대식 셀러 구축
발효 설비 개선
신규 포도밭 확보



The History

현재,

Giorgio, Fabrizio
Adriano Forno

3형제가 운영

전통적인 포도 재배방식과
혁신적인 양조방식을 도입하여
모던하면서도 프리미엄 퀄리티 와인 생산



The Vineyard

Langhe & Monerrato

랑게(Langhe)와 몬페라토(Monferrato)의 경계에 위치한 산토 스테파노 벨보(Santo Stefano Belbo)는 타나로강(Tanaro River)의 오른쪽 하안, 쿠네오(Cuneo)와 아스티(Asti) 두 지역 사이에 위치하며, 피에몬테의 가장 중요한 와인 산지에 둘러싸임.



최근 프리미엄 모스카토 생산지로 평가받는 DOCG 'Canelli'(카넬리)는 Moscato d'Asti(모스카토 다스티) 지역 안에 위치하며, 사암과 단단한 이회암으로 구성되어 있음

Tenuta Ciombo

Santo Stefano Belbo 지역 싱글 빈야드

- 와이너리 인근, Santo Stefano Belbo에 위치
- Canelli(카넬리) DOCG(프리미엄 모스카토) 구역
- 표층은 모래질, 토양 깊이가 얕음
- 응회암과 암석층이 교차
- > 모스카토에 구조감과 미네랄리티 형성
- 모스카토 품종만 재배



Tenuta Marini

Santo Stefano Belbo 지역 싱글 빈야드

- 와이너리 인근, Santo Stefano Belbo & Castiglione Tinella에 위치
- Canelli(카넬리) DOCG(프리미엄 모스카토) 구역
- 표층은 모래, 석회암, 사암질, 이회토 토양
- 남쪽에 위치하여 햇빛을 잘받는 지역, 풍부한 일조량
- 모스카토 & 돌체토 재배



Philosophy

- 환경과 빈야드에 대한 특별하게 관심을 두고 세심하고 각별한 관리
- 2021년 부터, SQNPI 인증(Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata, 국가 통합 생산 품질 시스템)
- 화학 제초제를 사용하지 않고, 자연적인 방법으로 제거
- 살충제를 사용하지 않고, 유해 곤충을 대상으로 페로몬 교란법 활용
- 잎, 토양, 농기계에 대한 지속적인 분석과 관리를 통해 전 과정 모니터링
- 환경을 보호하고 소비자 모두를 조롭게 하는 지속 가능한 생산 실천



Vinification

- 와인의 품질과 소비자의 건강을 최우선으로 세심하게 관리
- 아황산염(Sulphites) 사용을 최소화
- 장기 숙성 레드 와인은 여과하지 않음
- 영(Young) 레드 와인과 화이트 와인은 여과의 일부만 실시
- 청징제(Clarifier)를 사용하지 않음
- 화이트 와인은 질소(Nitrogen) 공급 시스템 -> 산화로부터 보호



Line Up



**Pietro Frono
Moscato, Canelli**

A photograph of a long, vaulted stone tunnel. The walls and ceiling are made of rough-hewn stone blocks. The floor is paved with cobblestones, featuring a central decorative path. On the left, there are long, low stone structures with arched openings, possibly for ventilation or storage. On the right, there are similar structures, some with decorative patterns. The tunnel leads to a bright, open area at the far end. The text "Thank You" is overlaid in the center in a large, white, sans-serif font.

Thank You