



OTTELLA



리파 델라 볼타 발폴리첼라 리파소

리파델라볼타 발폴리첼라 리파소

Ripa Della Volta Valpolicella Ripasso DOC



- 와이너리 Ottella
- 국가 이태리
- 지역 Romagnano – Valpantena
- 포도품종 Corvina 70%, Corvinone 20% Oseleta, Spigamonte 외 10%

- 타입 레드
- 알코올 14.5%
- 용량 750ml
- 숙성 2년 (슬로베니아 오크배럴 & 프렌치바릭)



Tasting Notes

- 진한 진홍색을 띠며 블랙 커런트, 서양 자두, 베리류, 체리등 잘 익은 붉은 과일 향과 스파이시한 아로마가 우아하게 어우러짐.
- 우아한 산미와 약간의 씹살하면서 달콤함이 강렬하면서도 비단처럼 부드럽게 조화를 이루며 매혹적인 탄닌과 더불어 입 안을 가득 채우는 풀바디 와인임.

수상내역

- ❖ 2014 빈티지 : Wine Spectator 90점
Gambero Rosso 2 glasses

특징

- 'Ripa della Volta'는 고대어로 '포도나무로 개간된 땅'이라는 의미이며 라벨 디자인은 설립자인 Lodovico Montresor가 직접 작업 함.
- 해발 300~500미터에 자리잡은 chalky clay 토양의 포도밭에서 생산된 포도를 사용.
- 발효는 temperature-controlled steel vat에서 진행되며 그후 10일 정도 Ripasso 과정을 거침.
- 이후 슬로베니아 오크 배럴과 프렌치 바릭에서 2년 숙성을 거친 후 병입.