



# 리파델라볼타 아마로네 델라 발폴리첼라

Ripa Della Volta Amarone Della Valpolicella DOCG



OTTELLA



리파 델라 볼타  
아마로네  
델라 발폴리첼라

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

- 타입 레드
- 알코올 16.0%
- 용량 750ml
- 숙성 3년 (슬로베니아 오크배럴 & 프렌치바릭)



## Tasting Notes

- 진한 진홍색을 띠며 초콜릿, 가죽, 잘 익은 검붉은 과일 향, 서양자두 아로마가 후각을 자극 함.
- 입 안에서는 매혹적인 탄닌과 빼어난 산미가 둥글고, 비단처럼 부드럽게 조화를 이루는 풀바디 와인 임.
- Roast meat, 가금류와 잘 어울리며 특히 저녁 만찬의 Main으로 손색이 없음.

## 수상내역

- ❖ 2015 빈티지 : Gambero Rosso 3 glasses  
Decanter World Wine Awards Gold 2019 – 95 points

## 특징

- ‘Ripa della Volta’는 고대어로 ‘포도나무로 개간된 땅’이라는 의미이며 라벨 작업은 Verona 출신 화가 Patrizio Vanessi의 작품임.
- 해발 300~500미터에 자리잡은 Chalky Clay 토양의 포도밭에서 생산된 포도를 손 수확하여 사용.
- 환기가 잘 되는 곳에서 4개월의 건조작업 (Withering)을 거친 후 발효 됨.
- Temperature-controlled steel vat에서 발효 후 슬로베니아 오크배럴과 프렌치 바릭에서 3년 숙성 됨.
- 년 생산량 6,000병