

RIPA DELLA VOLTA

Amarone DOCG

Ripa della Volta Venetien



Jahrgang:	2018
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Ripa della Volta
Traubensorten:	Corvina, Corvinone, Oseleta, Diverse
Anbaumethode:	???
Alkoholgehalt:	16.00% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°

Restzuckergehalt:	7 g/l
Säuregehalt:	7 g/l

Von Oktober bis Januar werden die Trauben sorgfältig gelagert. In dieser Zeit trocknen sie an und konzentrieren so auf natürliche Weise Zucker und Aromastoffe. Tiefgründiges Nasenbild mit Aromen von schwarzen Beeren, Zwetschgen, Edelbitterschokolade und feinen Leder Tönen, zart rauchig unterlegt. Auch am Gaumen Würze zeigend, dabei satt, vollmundig und harmonisch.

Empfehlung

Vollmundiger Begleiter zu kräftigen Gerichten wie z.B. geschmorter Ochsenschwanz oder Rindersteak vom Grill. Auch zu verschiedenen Wildgerichten wie Gams-Pfeffer oder Hirschentrecôte.

Produzent

Die Geschichte des Weinguts begann vor rund zehn Jahren, im Herzen des Valpantena, einem Weinbaugebiet, das jahrtausendealte Traditionen bewahrt. Es ist eine Geschichte einer Kellerei, welche die Herausforderung anging mit Innovation, das natürliche und kulturelle Erbe dieses Landes zu respektieren, gleichzeitig aber auch aufzuwerten. Das Team hat eine klare Vision: Weine zu erzeugen die ein reiner Ausdruck dieser Region sind, dabei aber mit verstaubten Mustern bricht. Alle Weinberge werden mit nachhaltigen und biologischen Praktiken bewirtschaftet, die die Qualität kompromisslos in den Mittelpunkt stellt. Im gesamten Produktionszyklus wird sichergestellt, dass alles in perfekter Harmonie mit den sich gesetzten Werten steht. Denn man ist der festen Überzeugung, dass der Respekt vor der Umwelt und die ständige Suche nach Authentizität die Säulen sind, auf denen eine nachhaltige Zukunft für die Weinwelt aufgebaut werden kann.