

# RIPA DELLA VOLTA

## Amarone DOCG

### Ripa della Volta Venetien



Jahrgang:	2018
Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>Ripa della Volta</b>
Traubensorten:	Corvina, Corvinone, Oseleta, und andere
Alkoholgehalt:	16.00% Vol.
Ausschenkttemperatur:	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 von dem Weingut begann vor rund zehn Jahren, im Herzen des Valpantena, einem Weinbaugebiet, das jahrtausendealte Traditionen bewahrt. Aber die Geschichte von Ripa della Volta ist nicht nur die Geschichte einer Weinkellerei, sondern die Geschichte einer Herausforderung, einer der Innovation, die das natürliche und kulturelle Erbe dieses Landes respektiert und aufwertet. Das Team, welches von vielfältigem Hintergrund beseelt ist, hat eine klare Vision: Weine zu erzeugen die ein reiner Ausdruck des Valpantena sind, aber dies, mit einem erneuerten Ansatz, der mit etablierten Mustern bricht. So werden alle Weinberge direkt bewirtschaftet, konzentriert auf nachhaltige und biologische Praktiken, die die Qualität kompromisslos in den Mittelpunkt stellt. Im gesamten Produktionszyklus, von der Pflege der Rebstöcke bis zur Ernte, von der Weinbereitung bis zur Flaschenabfüllung wird sichergestellt, dass alles in perfekter Harmonie mit den sich gesetzten Werten steht. Denn bei Ripa della Volta ist man 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.

