



OTTELLA

RIPA DELLA VOLTA

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG

È in località Romagnano che l'azienda Ottella alleva i 18 ettari vitati da cui ricava il suo Amarone della Valpolicella "Ripa della Volta". Come da trazione, uve autoctone arrivano a regalare un calice che rispecchia la massima eccellenza del "made in Italy" se si parla di vino. Rosso rubino impenetrabile, con riflessi color porpora in gioventù. Al naso regala un complesso e profondo bouquet olfattivo, in cui i surmaturi sentori di prugna e frutti di bosco, a tratti a confettura, sono seguiti da ricordi di timo secco, cioccolato fondente e humus. Corposo e gommoso il sorso, finemente speziato al palato e di lunga persistenza.



PROVENIENZA	Valpolicella
PRODUTTORE	Ottella
TIPOLOGIA	Vino Rosso
DENOMINAZIONE	Amarone della Valpolicella DOCG
VITIGNO	70% Corvina , 20% Corvinone, 10% Oseleta e Spigamonte
GRADO ALCOLICO	16% Vol
CONFEZIONE	Bottiglia Classica
FORMATO	0,75 lt
ABBINAMENTI	Formaggi stagionati, secondi di carne rossa, selvaggina

