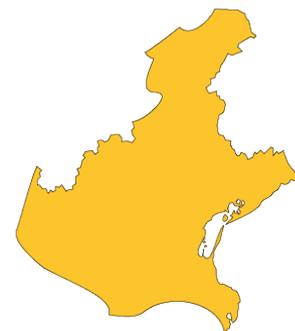


RIPA DELLA VOLTA VINO ROSSO

Colore rosso denso purpureo. Al naso se percepiscono sentori di cioccolato e cuoio che si accompagnano con quelli di frutta rossa e di prugna. In bocca è rotondo e avvolgente con tannini morbidi.



PRODUTTORE: Ottella

PROVENIENZA: Italia

REGIONE: Veneto

TIPOLOGIA: Rosso

DENOMINAZIONE: Amarone della Valpolicella
DOCG

VITIGNO: 70% Corvina, 20% Corvinone, 10% tra
Oseleta, Spigamonte, Corbina e Turchetta

AROMA: Frutta rossa, prugna, cioccolato, cuoio

GRADO ALCOLICO: 16% vol

FORMATO BOTTIGLIA: 75 cl

ANNATA: 2017

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Accompagna
piatti importanti come selvaggina, carni arrosto
ma anche salumi, formaggi stagionati e piatti della
tradizione