VILLABELLA Valpolicella Ripasso

빌라벨라 발폴리첼라 리파소

Producer	Region	Style	Varietal	Vintage
Vigneti Villabella	Italy, Valpolicella Ripasso DOC	Dry Red	Corvina, Rondinella, Corvinone	2019

Alcohol	Serving Temperature	Cellaring	Organic & Vegan	Awards
14%	18°-20 °C	10-15 years		James Suckling: 90 Gambero Rosso: 2 glasses Mundos Vini: Silver medal

Winery & Wine

빌라벨라는 Cristoforetti 와 Delibori, 두 가문이 1971년 설립한 Cristoforetti Delibri 그룹의 와이너리입니다. 와이너리 소유의 포도밭, 토착 포도 품종, 오랜 전통, 패밀리 비즈니스, 2000년부터 시작된 유기농법, 2015년 부터 유기농 와인생산이 이 가족 회사의 특징입니다.
한정 수량 생산하는 Villa Cordevigo도 빌라벨라에 속한 와이너리입니다.

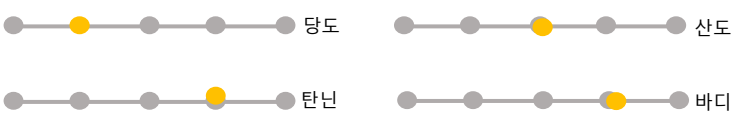
Vivino 세계 Top 2% 와인으로 선정, 4.1

Vinification

9월말, 10월초에 수확한 포도를 25도로 맞춘 발효탱크에서 10일간 발효를 진행합니다. 포도의 다양한 성분를 완전히 추출하기 위해서 발효 중 발효조 위로 뜨는 포도껍질을 제거하지 않고 유지합니다. 이듬해 봄 이 지역의 전통적인 리파소 양조법 – 아마로네 생산에 사용된 마른 포도의 껍질을 넣습니다. 그 껍질에는 당분과 향 성분이 많이 남아있어 구조감과 복합성이 뛰어난 와인, 리파소를 만들게 됩니다. 전통적인 슬로베니아 오크통에서 숙성한 후 병안에서의 숙성을 거쳐 출시합니다.

Tasting Note

밝은 루비 레드색으로 체리, 베리류, 자두와 같은 강렬한 과일향에 후추와 계피향이 어우러집니다. 뛰어난 구조감을 지닌 드라이 와인으로 붉은 과일향이 풍부한 가운데 새콤한 체리 잼, 계피, 정향, 후추와 같은 우아한 향신료의 향이 감돕니다.



Analysis

pH / TA 5.4g/l / Residual Sugar 6.5g/l

Food Fairing

고기를 주재료로 만든 모든 종류의 음식과 잘 어울리는 와인으로 볼로네즈 소스 파스타, 고기를 채운 라비올리 등 식사 전코스에 잘 어울립니다.

Comma, Wine