

# VILLABELLA Amarone della Valpolicella

빌라벨라 아마로네 델라 발폴리첼라 DOCG

Producer	Region	Style	Varietal	Vintage
Vigneti Villabella	Italy, Amarone della Vapolicella DOCG	Dry Red	Corvina, Rondinella, Corvinone	2019
Alcohol	Serving Temperature	Cellaring	Organic & Vegan	Awards
15%	18°-20 °C	15-25 years		Falstaff Trophy: 92 James Suckling: 91

## Winery & Wine

빌라벨라는 Cristoforetti 와 Delibori, 두가문이 1971년 설립한 Cristoforetti Delibri 그룹의 와이너리입니다. 와이너리 소유의 포도밭, 토착 포도 품종, 오랜 전통, 패밀리 비즈니스, 2000년 부터 시작된 유기농법, 2015년 부터 유기농 와인생산이 이 가족 회사의 특징입니다. 한정 수량 생산하는 Villa Cordevigo도 빌라벨라에 속한 와이너리입니다. 라벨이야기 : V+A 는 Vapolicella, Villabella의 V에 Amarone를 품은 것입니다.

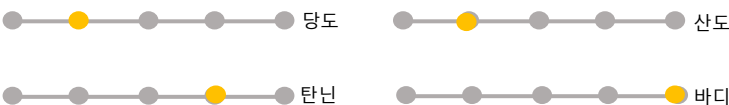
Vivino '세계 최고 와인 2%에 속하는 아마로네'  
2019 vintage = 5 stars by Consorzio di tutela dei vini della Valpolicella

## Vinification

9월말 수확한 포도를 Fruttai라고 불리우는 전통적인 포도 건조실에서 80-100일 동안 말립니다. Appassimento라 불리우는 이 방법을 통해 포도의 당도가 높아 지고 풍미는 응축됩니다. 22-28°C 를 유지하는 발효조에서 18-20일 간 천천히 껍질 채 발효를 진행시킵니다. 전통적인 슬로베니아 오크통에서 숙성한 후 병 안에서의 숙성을 거치게 됩니다.

## Tasting Note

깊은 석류빛 레드 와인으로 빌라벨라의 아마로네는 체리와 야생딸기 류와 같은 전통적인 과일향에 더불어 달콤한 향신료와 다크 초콜렛의 우아한 향을 지니고 있습니다. 구조감이 뛰어나며 풍부하고 부드러우며 매끄러운 질감의 와인입니다. 매력적인 과일의 풍미가 가득하며 향신료의 고상한 향이 느껴집니다. 숙성 잠재력이 뛰어납니다.



## Analysis

pH / TA g/l / Residual Sugar 8g/l

## Food Pairing

구운 고기, 고기 찜, 숙성된 치즈, 도전적으로는 참치회, 살짝 구운 참치 스테이크와 매칭할 수도 있습니다.

