

# Санта София Амароне делла Вальполичелла Классико/ Santa Sofia Amarone della Valpolicella Classico

Италия, Венето / Amarone della Valpolicella Classico DOCG

Красное тихое, сухое, 15%



Корвина – 40%, рондинелла – 30%, молинара – 30%



После сбора виноград высушивается в хорошо проветриваемых помещениях в течение 80-100 дней (метод аппассименто). Ферментация полученного суслу. Выдержка проходит в больших славонских бочках 15 и 50 гл и затем ещё 6 месяцев в бутылке.



Тёмного насыщенного рубинового цвета с гранатовыми оттенками.



Восхитительный аромат спелой вишни, чёрной смородины и чернослива. Нотки молочного шоколада, ревеня, ментола и табака создают изысканный, гармоничный и элегантный букет.



Сопровождение к жареной индейке с овощами и трюфелями, тушёной в красном вине говядины, ризотто. Выдержанные сыры и горький шоколад.



Сочное, мощное и полнотелое вино с энергичными танинами. Бодрящая кислотность прекрасно уравнивает высокий уровень алкоголя. Вишня, слива, ежевика, а также нотки графита, перца и табака. Длительное вишнёвое послевкусие.



Амароне – это единственное сухое вино, которое прекрасно сочетается с горьким шоколадом! По одной из версий оно получилось совершенно случайно: во время производства сладкого речото всё суслу сбродили досуха и получили яркое, мощное и насыщенное сухое вино, которое в противовес десертному собрату назвали амароне, что переводится как «горький».



Luca Maroni – 93/100 – 2018  
Andrea Larsson – 94/100 – 2016  
Decanter – 90/100 – 2015  
International Wine Challenge 2020 – Серебряная медаль – 2015  
Gambero Rosso – 2 glasses – 2015  
Mundus Vini – Серебряная медаль – 2015

## ЛОГИСТИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Ёмкость: 0,75 л  
Размер бутылки: 30×10 см  
Вес бутылки: 1,51 кг  
Размер короба: см  
Вес короба: 7,5 кг  
Бутылок в коробе: 6

Количество слоев:  
Количество коробов в слое:  
Количество бутылок на паллете: 420  
Вес паллета: 654 кг  
Штрих код бутылки: 8014253027501  
Штрих код коробки:

