

# Санта София Речото делла Вальполичелла Классико/ Santa Sofia Recioto della Valpolicella Classico

Италия, Венето / Recioto della Valpolicella Classico DOCG

Красное тихое, сладкое, 14%



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



Интенсивного яркого рубинового цвета с фиолетовым оттенком.



Бальзамические и пряные нюансы переплетаются с ароматами красных ягод, специй, табака, какао и орехов.



Насыщенное, плотное вино с хорошим балансом сладости и кислотности, шелковистыми танинами и оттенками какао, вишни и табака во вкусе. Продолжительное послевкусие с оттенками миндаля.



Falstaff – 93/100 – 2018



После сбора виноград высушивается в хорошо проветриваемых помещениях в течение 120 дней (метод аппассименто). Холодная мацерация и ферментация сусла с остановкой брожения при достижении нужного количества сахара. Выдержка проходит в тонно в течение 18 месяцев, а также 6 месяцев – в славонских маленьких бочках и затем ещё 6 месяцев в бутылке.



Прекрасное окончание трапезы и сопровождение к шоколадному тарту, кофейным десертам, вафельным трубочкам, а также к выдержанным сырам.



Речото или «recioto», произошло от слова «ogecchio», что в переводе с веронского диалекта означает «ух». Верхнюю часть грозди, самую сладкую и спелую называли ухом, и из неё производили десертное вино для знатных вельмож.

## ЛОГИСТИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Ёмкость: 0,5 л  
Размер бутылки: 25x10 см  
Вес бутылки: 1,13 кг  
Размер короба: см  
Вес короба: 7,5 кг  
Бутылок в коробе: 6

Количество слоев:  
Количество коробов в слое:  
Количество бутылок на паллете: 588  
Вес паллета: 713 кг  
Штрих код бутылки: 8014253035001  
Штрих код коробки:

