



Санта София Бардолино Классико/ Santa Sofia Bardolino Classico

Италия, Венето / Bardolino Classico DOC

Красное тихое, сухое, 12,5%



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



Мацерация перед брожением в течение 7-8 дней. Традиционная ферментация в стали с дальнейшей малолактикой и выдержкой в течение нескольких месяцев. Далее вино проходит бутылочную выдержку в течение 3-х месяцев.



Интенсивного рубинового цвета с фиолетовым блеском.



Интенсивный аромат вишни, малины, лакрицы и имбиря.



Сопровождение к пасте с грибами, а также с жареной птицей, с рыбным или овощным кускусом.



Сочный вкус с тонкой деликатной текстурой и ощутимыми играющими танинами. Приятная горьковатая нотка, а также вишнёвая косточка – в гармоничном и стойком послевкусии.



Бардолино (Bardolino) – лёгкое фруктовое красное вино, производимое на восточном берегу озера Гарда в регионе Венето. Бардолино изготавливают из тех же сортов винограда, что и Вальполичелла, однако вина получаются совершенно разными. Стоит попробовать оба!



Yearbook of the Best Italian Wines 2018 – 89 Punti – 2016

ЛОГИСТИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Ёмкость: 0,75 л
Размер бутылки: 30×10 см
Вес бутылки: 1,23 кг
Размер короба: см
Вес короба: 7,5 кг
Бутылок в коробе: 6

Количество слоев:
Количество коробов в слое:
Количество бутылок на паллете: 600
Вес паллета: 780 кг
Штрих код бутылки: 8014253097504
Штрих код коробки:

