



Санта София Вальполичелла Рипассо/ Santa Sofia Valpolicella Ripasso

Италия, Венето / Valpolicella Ripasso DOC

Красное тихое, сухое, 14%



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



Прессование и мацерация в течение 10 дней. После первой ферментации, которая проходит 3 дня, в сусло добавляют жмых от производства Амароне и Речото (метод рипассо). Выдержка в больших бочках 50 гл в течение 9 месяцев. Бутылочная выдержка в течение 6 месяцев.



Яркогo рубинового цвета и гранатовым ободком.



Удивительной глубины аристократичный аромат вишни, чернослива, подлеска, гвоздики, корицы и лакрицы.



Сопровождение к пасте с мясным соусом, телятине, шницелю, жареной индейке и выдержанным сыром.



Концентрированный сочный вкус, с шелковистой, бархатистой текстурой, чрезвычайно динамичной кислотностью и прекрасным балансом. Вишня, чернослив, табачный лист, кожа. Длительное сладковатое послевкусие.



Метод «рипассо», по которому производится это вино (с ит. «пройти ещё раз»), является древней практикой, которая заключается в повторном брожении вина Вальполичелла благодаря добавлению жмыха от Амароне или Речото.



Mundus Vini – Золотая медаль – 2019

Luca Maroni – 91/100 – 2019

International Wine Challenge 2021 – Серебряная медаль – 2017

Gambero Rosso – 2 glasses – 2017

Falstaff – 90/100 – 2017

ЛОГИСТИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Ёмкость: 0,75 л

Размер бутылки: 30×10 см

Вес бутылки: 1,53

Вес короба: 7,5 кг

Бутылок в коробе: 6

Количество слоев:

Количество коробов в слое:

Количество бутылок на паллете: 600

Вес паллета: 759кг

Штрих код бутылки: 8014253247503

Штрих код коробки:

