





Santa Sofia
Amarone della Valpolicella D.O.C.G. Classico

Santa Sofias hovedkvarter og kældre er beliggende i Pedemonte tæt ved Verona i Italien. Pedemonte er en af de smukkest beliggende og mildeste zoner i det klassiske Valpolicella-område. Santa Sofia har igennem generationer opbygget og vedligeholdt et flot omdømme som en lille producent med høj kvalitet og har i mange år produceret flotte vine af allerhøjeste kvalitet. Santa Sofias vine er resultatet af en perfekt blanding af gamle traditioner og mange års erfaring tilsat moderne teknologi.

Denne vin er produceret af druerne Corvina (70%), Rondinella (25%) og Molinara (5%), der har ligget til tørre 100 dage. Det er naturligvis kun de allerbedste druer, der er brugt til denne Amarone.
Vinen har været lagret 36 måneder på egetræsfade samt 8-12 måneder på flasken inden frigivelsen.
En utrolig elegant rødvin med intens rubin-/granatrød farve og en intens og meget karakteristisk "Amarone-duft". Delikat, fyldig, varm og silkeblød smag samt en lang og behagelig eftersmag.

Producent:	Santa Sofia
Land:	Italien
Region:	Veneto, Valpolicella
Type:	Rødvin
Druer:	70% Corvina og 30% Rondinella
Restsukker:	2.5 g/l
Volumen:	75 cl
Kolli:	6