



Santa Sofia
Gioé Amarone della Valpolicella D.O.C. 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, Rondinella og Molinara, og naturligvis er det kun de allerbedste druer, der er brugt til denne Amarone.
Vinen har været lagret på slavoniske egetræsfade i 24 måneder og på franske egetræsfade i 18 måneder samt minimum 24 måneder på flasken inden frigivelsen.
Det er en utrolig elegant rødvin med intens rubin-/granatrød farve og en krydret og meget karakteristisk "Amarone-duft". Delikat, fyldig, varm og silkeblød frugtsmag med et strejf af vanilje og lakrids samt en lang og behagelig eftersmag.

Priser

- 5 drueklaser i Bibenda 2017
- 90 point ved Decanter World Wine Awards 2017
- 90 point ved I Vini di Veronelli 2017
- 91 point ved Luca Maroni
- Guld ved New York Wine and Spirits Competition 2017
- Sølv ved Japan Wine Challenge 2016
- 93 point på www.jamessuckling.com

Producent:	Santa Sofia
Land:	Italien
Region:	Veneto, Valpolicella
Type:	Rødvin
Druer:	70% Corvina, 25% Rondinella, 5% Molinara
Restsukker:	3.5 g/l
Volumen:	50 cl
Kolli:	6