





Santa Sofia Valpolicella Ripasso Superiore

Santa Sofias hovedkvarter og kældre er beliggende i Pedemonte tæt ved Verona i Italien. Pedemonte er en af de smukkeste 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 (30%), der er dyrket i Valpolicella-området i Veneto-regionen i Italien.

Denne Ripasso har været lagret 9 måneder på egetræsfade og 3-6 måneder på flasken inden frigivelsen. Vinen er produceret på "Ripasso"-metoden, som direkte oversat betyder "passeret igennem igen". Udtrykket betyder, at man tilsætter de upressede skaller fra Amarone-vinene efter at disse vine på tørrede druer er færdige med deres gæring. Dette giver ekstra smag, alkohol, krop, karakter og garvesyre til Valpolicella'en.

Det er en utrolig flot vin med intens mørk rubinrød farve, elegant duft med noter af krydderier, harmonisk, fyldig og frugtig 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