

*Cà della Scala*<sup>®</sup>

AZIENDA VINICOLA dal 1957

*Allegretto*  
VALPOLICELLA

*Вино и музыка всегда для меня были  
отличнейшим штопором.*

*Антон Павлович Чехов (1860 - 1904)*



**Апелласьон:** Valpolicella D.O.C.

**Сорта:** 40% корвина, 30% рондинелла, 30% корвиноне

**Зона произрастания:** Вальполичелла, между Сан-Пьетро-ин-Кариано и Неграр, терруары смешанного типа.

**Период сбора урожая:** третья неделя сентября, ручной сбор

**Винификация:** отделение гребней и дробление, холодная мацерация перед ферментацией, спиртовая ферментация с ремонтажем и погруженной шапкой мезги, последующая малолактическая ферментация.

**Аффинаж:** в емкостях из нержавеющей стали и около 3 месяцев в бутылке

**Органолептические характеристики:** красно-рубиновый цвет с фиолетовыми оттенками, фруктовым и винным ароматом с нотами вишни. Во рту раскрывается сухой и гармоничный вкус с молодыми таннинами

**Рекомендуется с:** первыми блюдами под мясными соусами, с благородным белым мясом, красным мясом гриль или рыбой с выраженным вкусом, такой как угорь, а также с грибами.

Традиционное сочетание: "паста "биголи" с соусом из утки"

**Музыка:** Петр Ильич Чайковский, "Лебединое озеро"

**Подача на стол:** 18°C в бокалах баллон средних размеров. Рекомендуется хранить бутылки лежа, в прохладном месте, защищенном от света и источников тепла

**Срок хранения:** может выдерживаться 2-3 года

**Крепость:** 12% об.

**Указание в карте вин:** Cà della Scala di Italo Cescon, Valpolicella D.O.C., "Allegretto"



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1308/2013  
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. NO. 1308/2013