

**Le Salette Pergole Vece Recioto Della Valpolicella Classico**  
**Вино Ле Салетте Перголе Вече Речото делла Вальполичелла**  
**Классико, красное сладкое**

**Страна:** Италия

**Регион:** Венето

**Производитель:** Azienda Agricola Le Salette

**Сорта винограда:** Корвина – 30%, Корвиноне – 30%, Рондинелла – 20%, Кроатина – 10%, Оселета – 10%

**Крепость:** 13 % об.

**Особенность:** ручной сбор с 3 разных Крю в Valpolicella Classico DOC; применяется «appassimento» в течении 5 - 6 месяцев в деревянных ящиках в хорошо проветриваемом месте

**Выдержка:** 24 месяца в цементных резервуарах и 6 месяцев в бутылках

**Цвет:** темно – рубиновый с фиолетовыми бликами

**Аромат:** интенсивный, насыщенный, раскрывается яркими тонами спелых фруктов и ягод, вишни, ежевики, черники, сладких специй и минералов

**Вкус:** сбалансированный, шелковистый, минеральность гармонично переплетается с фруктовыми тонами в длительном послевкусии

**Температура подачи:** 16-18 °C

**Гастрономия:** сочетается с печеньем, горьким шоколадом, с орехами и мороженым



**Le Salette La Marega**  
**Вино Ле Салетте Ла Марэга, красное сухое**

**Страна:** Италия

**Регион:** Венето, Амароне делла Вальполичелла Классико

**Производитель:** Le Salette

**Крепость:** 15,5 % об.

**Выдержка:** не менее 3 лет, при этом 60% вина содержится в бочках из словенского дуба, а 40% — во французских барриках. После бутилирования вино продолжает свое созревание в погребах завода еще 8 месяцев

**Особенность:** виноград 5 месяцев подвяливается в хорошо проветриваемых помещениях

**Сорт винограда:** Корвина, Рондинелла, Кроатина, Диндарелла, Корвиноне

**Цвет:** насыщенно-рубиновый

**Аромат:** ярко звучат оттенки спелых темных фруктов и сухофруктов, черных ягод, специй, табака и шоколада в обрамлении нежных древесных нот

**Вкус:** элегантный, концентрированный, сбалансированный, с сочным фруктовым ядром, бархатистыми танинами и умеренной кислотностью. Послевкусие долгое, мягкое, пряное, с нюансами лакрицы, кофе и шоколада

**Температура подачи:** 16-18 °C

**Гастрономия:** составит пару тушеному и жареному мясу и зрелым сырам



## Le Salette, Valpolicella Classico

### Вино Лэ Салётте, Вальполичелла Классико, красное сухое

**Страна:** Италия

**Регион:** Венето

**Апелласьон:** Вальполичелла Классико

**Производитель:** Le Salette

**Сорта винограда:** Корвина, Корвиноне, Рондинелла, Молинара, Санджовезе

**Крепость:** 12,5 % об.

**Особенность:** ручной сбор

**Выдержка:** 8 месяцев в чанах из нержавеющей стали и 5 месяцев в бутылках

**Цвет:** рубиновый

**Аромат:** яркий, утончённый, раскрывается нотами фиалки, свежих красных фруктов, перца и молочного шоколада

**Вкус:** насыщенный, плотный, с бархатистыми танинами, со сбалансированной кислотностью, тонами спелой вишни, сливы, малины, клюквы, чернослива и долгим послевкусием с оттенками табака, сушеных трав и специй

**Температура подачи:** 14-16 °C

**Гастрономия:** хорошо сочетается с пастой с овощами, мясом и копченой рыбой (форель или лосось)



Часовня Le Salette венчает живописные холмы вокруг деревни Фумане. Она была построена в 1860 году в ознаменование победы местных виноградарей над эпидемией вредителей. Одноименный виноградник вокруг часовни, расположенный в самом центре исторического виноделия Вальполичеллы, дал имя хозяйству, принадлежащему семье Скамперле.

Само производство располагается в погребе VIII века, который создает идеальный микроклимат для созревания вин. Возведя терруар в культ, Le Salette является одним из самых значимых хозяйств в современной истории региона. Секрет его прост и сложен одновременно. Виноградники, относящиеся к числу лучших в регионе, возделываются экологическими методами и обрабатываются исключительно вручную. Особенной выглядит, и концепция амароне, самых важных вин для Le Salette. В линии хозяйства отсутствует традиционное деление на категории - первое и второе, riserva и прочее.

Три виноградника Arano, La Marega и Pergole Vece дают совершенно разные по стилю вина. Среди них выделяется культовое Pergole Vece, уже на протяжении многих лет находящееся в группе лучших амароне, награжденное «тремя бокалами» от Gambero Rosso уже в восьмой раз. Фирменный стиль амароне от Le Salette – глубина, гибкость и элегантность, а также столь редкие для такого типа вин свежесть и фруктовость. Еще один образец прекрасного терруара и трепетного отношения к нему со стороны Франко Скамперле – рипассо I Progni.