



San Rustico, Valgatarà di Marano (Vénétie)

Amarone Classico DOCG

Millésime	2018
Viticulteur	San Rustico
Région	Vénétie
Degré	15.5% vol.
Cépages	68% Corvina, 27% Rondinella, 5% Molinara

Vinification

Après la vendange sélective manuelle, les raisins sont mis à sécher durant 3 mois sur des grilles de bois sous le toit puis subissent une cuvaison traditionnelle. L'Amarone vieillit ensuite en grands fûts de chêne et en barriques durant 24 mois, suivis d'un affinage de 12 mois en bouteilles.

Notre note de dégustation

L'Amarone Classico arbore une intense robe couleur rouge grenat. Il possède un nez expressif aux notes de cerises, d'amandes amères, de chocolat et de cacao. Un vin très harmonieux au palais, doux et velouté, qui a du corps et offre une belle longueur en bouche.

San Rustico

Depuis 1870, la cave San Rustico, située au coeur de la région de Valpolicella, s'est engagée dans la tradition vénérable de la viticulture. Aujourd'hui la cave est dirigée par la cinquième génération des frères Marco et Enrico Campagnola. Les 22 hectares de vignes sont utilisés pour produire de grands vins classiques et typiques de l'expression aristocratique. Marco et Enrico accompagnent personnellement avec passion et dévouement la culture de la vigne, la sélection des raisins et la vendange manuelle, ainsi que les méthodes traditionnelles de séchage et de maturation.



Convient avec

