



San Rustico, Valgatarà di Marano (Vénétie)

Grappa di Amarone

Viticulteur	San Rustico
Région	Vénétie
Degré	45% vol.
Cépages	68% Corvina, 27% Rondinella, 5% Molinara

Vinification

La Grappa di Amarone est produite à partir de grands marcs de raisins de Corvina, Rondinella et de Molinara. Elle est élevée en barriques après avoir été distillée à la vapeur.

Notre note de dégustation

Robe dorée, arômes de quetsches mûres, de prunes et de fruits des bois. Souple, complexe et harmonieuse au palais, avec une belle longueur en bouche.

San Rustico

Depuis 1870, la cave San Rustico, située au cœur 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

