



San Rustico, Valgatara di Marano (Venetien)

Amarone Classico DOCG

Jahrgang	2018
Produzent	San Rustico
Region	Venetien
Alkoholgehalt	15.5% vol.
Traubensorten	68% Corvina, 27% Rondinella, 5% Molinara

Vinifikation

Nach der selektiven Handlese wird das Traubengut während 3 Monaten auf Holzgittern unter dem Dach getrocknet. Nach der traditionellen Maischegärung reift der Amarone sowohl in grossen Eichenfässern als auch in Barriques für 24 Monate, gefolgt von 12 Monaten Flaschenreifung.

Unsere Degustationsnotiz

Der Amarone Classico verfügt über eine intensive granatrote Farbe. Ausdrucksvolle Nase mit einem Hauch von Kirsche, Bittermandel, Schokolade und Kakao. Am Gaumen sehr harmonisch, weich und samtig. Körperreiches Finale mit langanhaltendem Abgang.

San Rustico

Bereits seit 1870 verpflichtet sich das Weingut San Rustico im Herzen des Valpolicella-Gebietes der altherwürdigen Tradition des Weinbaus. Heute wird die Kellerei von den beiden Brüdern Marco und Enrico Campagnola in der fünften Generation geführt. Auf den 22 Hektar Rebfläche werden grossartige, klassische und typische Weine von aristokratischer Ausdruckskraft gekeltert. Vom Anbau der Weinberge über die anschliessende Traubenselektion und Handlese der Trauben bis hin zu den traditionellen Trocknungs- und Reifemethoden werden persönlich von Marco und Enrico mit viel Leidenschaft und Hingabe begleitet.



Passend zu

