



## Corte Porta IGT

ROU822

### Historique

Le vignoble San Rustico existe depuis 1870. Il est situé dans la vallée de Valgatara, en plein cœur de la région historique de Valpolicella. Il appartient maintenant aux frères Campagnola. Deux passionnés qui ont joué un rôle majeur dans le renouveau qualitatif des Amarone.

### Reconnaissance

91 points - James Suckling (mill. 2018)

<b>Pays</b>	Italie	<b>Producteur</b>	SAN RUSTICO
<b>Région vinicole</b>	Vénétie	<b>Cépage(s)</b>	corvina, rondinella, croatina, negrara
<b>Appellation</b>	IGT Rosso Veronese	<b>Conservation</b>	Environ 6 à 7 ans selon le millésime
<b>Service</b>	18°C, Carafer 2 heures avant le service		

### Description

<b>Oeil</b>	Couleur pourpre brillante
<b>Nez</b>	Notes de fruits rouges, de cerise et épices.
<b>Bouche</b>	Velouté avec une belle sensation de fruit mûr en bouche. Tanins fondus donc impression de rondeur. Finale sur les notes de cacao et de café torréfié.
<b>Accord mets/vin</b>	Canard aux épices, steak tartare (un peu relevé), filet de cerf au poivre, côtes levées, les fromages vieillis.
<b>Commentaires</b>	Les vignes poussent dans les collines entourant la propriété à une altitude allant de 250 à 350 m. Le sol y est très compact et constitué de roche volcanique de type basalte. Vinification : Récolte à la main + table de tri. Pressurage doux, fermentation à température contrôlée, macération de 15 jours. Viellissement en tonneaux et grands fûts de chêne de Slavonie pour une durée d'environ 24 mois (durée variable)
<b>En une ligne</b>	Vin de belle concentration, très rond aux arômes de fruits mûrs, d'épices et de moka.