ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

https://roucet.com
info@roucet.com
1 450 582-2882



Amarone Classico

ROU826

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

93 points – James Suckling (mill. 2017)
95 points - Decanter World Wine Award (mill. 2016)
94 points - James Suckling (mill. 2016)
Médaille d'or - Mundus Vini (mill.2016)
93 points - James Suckling (mill. 2015)

Decanter magazine :«Luigi Campagnola est l'homme qui fait le plus pour restaurer la réputation de l'Amarone».

Pays	Italie	**Producteur**	SAN RUSTICO
Région vinicole	Vénétie	**Cépage(s)**	corvina, rondinella, molinara
Appellation	Amarone della Valpolicella DOC	**Conservation**	Environ 10 à 15 ans selon le millésime
Service	18°C		

Description

Oeil
Rouge grenat foncé.

Nez
Le nez s'ouvre graduellement sur une large palette d'arômes où les nuances d'épices douces, de vanille et de chocolat se transforment en notes de griottes à l'eau de vie, de réglisse et de poivre.

Bouche
Harmonieuse et d'une surprenante fraîcheur pour un Amarone. La concentration est présente, mais le fruit et l'acidité balancent parfaitement l'ensemble. La finale douce est longue et veloutée.

Accord mets/vin
Le gibier, les rôtis ou les fromages à pâte aromatisée. Excellent aussi pour les discussions de fin de soirée.

Commentaires
La vendange manuelle se fait en octobre. On choisit les plus belles grappes. On les étend sur des treillis durant 3 mois, provoquant une perte de jus de 30% approx. De cette façon, on fait seulement 30 litres d'Amarone avec 100 Kg de raisins séchés. La vinification est traditionnelle et exclusive à l'Amarone, avec un pressage doux en janvier et une fermentation sur lies.

Vieilli en partie en grands fûts de chêne de Slavonie et d'Allier pendant une période d'environ 30 mois et en partie en barriques moyennement grillées pendant environ 18 mois. S'ensuit un affinage en bouteille pendant environ 12 mois (variable selon les millésimes).

En une ligne
Amarone de grande finesse, la concentration est là, mais c'est d'abord l'élégance que San Rustico met de l'avant.