ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



RIPASSO Valpolicella GASO

ROU827

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

90 points - James Suckling (mill. 2020)
91 points - James Suckling (mill. 2018)

Pays	Italie	**Producteur**	SAN RUSTICO
Région vinicole	Vénétie	**Cépage(s)**	corvina, rondinella, molinara
Appellation	Valpolicella Classico Superiore Ripasso DOC	**Conservation**	Environ 6 à 8 ans selon le millésime
Service	17° C		

Description

Oeil Rouge grenat

Nez Le nez s'ouvre graduellement sur des arômes de fruits noirs, d'épices, de moka sur un boisé intégré.

Bouche Dense et veloutée sur des tanins présents, mais fins. Beaucoup de fruit mûr en bouche. Finale d'une belle longueur.

Accord mets/vin Très beau vin pour des accords originaux ! Canard aux épices, steak tartare (un peu relevé), filet de cerf au poivre, foie gras poêlé aux figues, les fromages à pâte aromatisée.

Commentaires Les vignes poussent dans la célèbre région de Marano (350 m au-dessus du niveau de la mer). Le sol y est très compact et constitué de roche volcanique de type basalte. Récolte à la main + table de tri.
Ce vin est un RIPASSO, il subit donc une seconde fermentation sur le marc de l'Amarone. La pulpe de raisin, séchée, encore chaude et pleine de sucre non fermenté, d'éléments aromatiques et de glycérine, déclenche immédiatement une seconde fermentation alcoolique qui dure de 12 à 15 jours, et ensuite se poursuit jusqu'à l'accomplissement du processus.
Ceci enrichit le vin en alcool, en couleur et en tanins, tout en lui conférant de nouveaux arômes et parfums.
Vieillissement en grands fûts de chêne de Slavonie et
Allier de 20 et 50 hl pour une durée d'environ 24 mois
(périodes variables selon les années).
Sucre résiduel: 5 g/L

En une ligne Vin complexe, généreux et concentré par le fait qu'il soit un RIPASSO donc notes de fruits très mûrs, de chocolat et d'épices.