ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Amarone Classico GASO

ROU828

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. 2016)
93 points – James Suckling (mill. 2015)
94 points - James Suckling (mill. 2013)

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 15 à 20 ans selon le millésime
Service	18°C		

Description

Oeil Rouge grenat foncé

Nez Large palette d'arômes allant des raisins secs en passant par le fruit confituré où les nuances d'épices douces, de fleurs séchées, de vanille et de chocolat se transforment en notes de griottes à l'eau de vie de réglisse et de poivre.

Bouche Concentration, richesse, rondeur. La finale douce est longue et veloutée.

Accord mets/vin Côte de bœuf, gigot d'agneau, magret de canard, sauce aux fruits 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 dans des claies durant 3 mois, provoquant une perte de jus de 30% approx. On fait seulement 30 litres d'Amarone avec 100 Kg de raisins séchés de cette façon. La vinification est traditionnelle et exclusive à l'Amarone, avec un pressage doux en
janvier et une fermentation longue sur lies. Ensuite, le vin est élevé en grands fûts de chêne de Slavonie et d'Allier pendant 36 mois et finalement le vin vieillit un an de plus en bouteille.
Gaso indique la ligne haut de gamme de San Rustico. Les vignes servant à la production de cet Amarone appartiennent à la famille Campagnola depuis 1870 et sont situées sur un sol compact mixte de cailloux, terre rouge et basalte sur les collines de Marano à une
altitude de 350m avec une bonne exposition au soleil. Seulement les meilleurs raisins entrent dans la production de l'Amarone Gaso.

En une ligne Amarone de grande complexité avec de la concentration et une texture velouté.