



● Amarone Classico

ROU826

Historique

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

Reconnaissance

93 points - James Suckling (mill. 2015) Decanter magazine : «Luigi Campagnola est l'homme qui fait le plus pour restaurer la réputation de l'Amarone». Gambero Rosso : Il est un des réguliers du guide. Concours Vinitaly : Diplôme Grande Mention pour son Amarone Le Guide di OGGI : Choisi parmi les 100 meilleurs vins d'Italie

Pays	Italie	Producteur	SAN RUSTICO
Région viticole	Venetie	Cépage(s)	60% corvina, 35% rodinella, 5% molinara
Appellation	Amarone della Valpolicella D.O.C.	Conservation	Environ 10 à 15 ans selon le millésime
Service	18° C Environ 10 à 15 ans selon le millésime.		

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 balance 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 dans des «racks» 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 sur lies. Ensuite, 70% du vin est élevé en foudre pendant 30 mois et l'autre 30% du vin est élevé en barrique neuve française pendant 24 mois et finalement le vin est assemblé et vieillit un an de plus en bouteille.

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.