



20 Rue Des Manoirs, Suite 202  
Charlemagne, Québec, J5Z 5H3

Roucet.com  
info@roucet.com

Téléphone: 1 450 582-2882  
Sans frais: 1 800 204-2918  
Télécopieur: 1 450 582-5557



## 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 maintenant aux frères Campagnola. Deux passionnés qui ont joué un rôle majeur dans le renouveau qualitatif des Amarone.

### Reconnaissance

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». 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

|                        |                                   |                     |  |
|------------------------|-----------------------------------|---------------------|--|
| <b>Pays</b>            | Italie                            | <b>Producteur</b>   | SAN RUSTICO                              |
| <b>Région viticole</b> | Venetie                           | <b>Cépage(s)</b>    | 60% corvina, 35% rondinella, 5% molinara |
| <b>Appellation</b>     | Amarone della Valpolicella D.O.C. | <b>Conservation</b> | Environ 10 à 15 ans selon le millésime   |
| <b>Service</b>         | 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 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 sur des treillis 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. 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.