

DRINKS.

San Rustico Valpolicella Ripasso Classico Superiore «Gasò» DOC 2017 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	705809
Alcool	13.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Vérone, Vénétie
Embouteilleur	San Rustico Di Marco & Enrico Campagnola Snc, Via Pozzo 2, 37020 Marano di Valpolicella, Italia
Marque	San Rustico
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	2 ans
Dégustation	En bouche, on peut détecter du chocolat, du bois de chêne, du cuir, de la fumée, des baies mûres, des pruneaux, des raisins secs, des cerises, des épices et des amandes amères.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à partir de 68% de Corvina, 27% de Rondinella et 5% de Molinara
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié



Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non spécifié
Température de consommation	18 degrés
Millésime	2017
En accord avec	veau et bœuf, pizzas & pâtes, risotto

Description

En 1870, les ancêtres des actuels dirigeants de San Rustico ont commencé à cultiver du raisin et à le transformer en vin dans la région de Valpolicella. Marco et Enrico Campagnola se sont préparés à ce rôle honorable dans l'entreprise familiale en étudiant respectivement l'œnologie et l'agronomie. Les années d'étude ont porté leurs fruits, si bien que les frères participent aujourd'hui activement aux activités quotidiennes. Au lieu de rester assis ou de s'enfermer dans un bureau, ils suivent personnellement chaque étape de la production, des soins apportés aux vignes jusqu'à la mise en bouteille. La cinquième génération de la cave San Rustico possède 22 hectares de vignes plantées selon le système en pergola avec les variétés typiques de la Valpolicella. Marco et Enrico divisent leurs vins rouges en deux catégories: "Classici" et "Gasò". Environ 80% des 200 000 bouteilles produites chaque année sont destinées au marché étranger.

Le Valpolicella Ripasso DOC Classico Superiore appartient à la prestigieuse série "Gasò". Les raisins proviennent du vignoble du même nom, dont les terrasses s'élèvent à 400 mètres au-dessus du niveau de la mer et sont entourées de murs de pierre, qui existent depuis les premières années de San Rustico. Les raisins sont récoltés à la main début octobre, soigneusement sélectionnés et fermentés avant une nouvelle fermentation sur le marc d'Amarone en février. Après la vinification, le vin vieillit pendant 24 mois dans du chêne slave et français. Le Valpolicella Ripasso doit être ouvert une heure avant d'être consommé et servi dans de grands verres-ballons à 18-20°C. Le vin peut être conservé jusqu'en 2025.