

DRINKS.

San Rustico Amarone della Valpolicella Classico «Gaso» DOCG 2013 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	70581013
Alcool	16%
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	4 ans
Dégustation	En bouche, on peut détecter des prunes, des cerises, du chocolat, des raisins secs, du cuir, des clous de girofle, de la réglisse et des amandes amères.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à partir de 68% de Corvina, 27% de Rondinella et 5% de Molinara
Honneurs	Mundus Vini Meininger 2020: Gold // Lyon International Competition 2019: Silber // International Wine Challenge 2012: Silber // Decanter Awards 2019: Silber
Etiquette	classique



Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	18 degrés
Millésime	2012
En accord avec	veau et bœuf, agneau, gibier

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 "Gaso". Environ 80% des 200 000 bouteilles produites chaque année sont destinées au marché étranger.

L'Amarone della Valpolicella DOCG Classico fait partie de la prestigieuse série "Gaso". 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 laissés à sécher pendant trois mois, ce qui équivaut à une perte de poids d'environ 30%. Après la vinification, le vin vieillit pendant 36 mois dans du chêne slave et français et 12 mois supplémentaires en bouteille. L'Amarone della Valpolicella, qui a remporté plusieurs prix, doit être ouvert quelques heures avant d'être bu et servi dans de grands verres-ballons à 18-20°C.