weibelweine



San Rustico, Valgatara di Marano (Vénétie)

Amarone Classico «Gaso» DOCG

Millésime	2016
Viticulteur	San Rustico
Région	Vénétie
Degré	16% vol.
Cépages	68% Corvina, 27% Rondinella, 5% Molinara

Vinification

Après la vendange sélective manuelle dans le vignoble de Gaso, les raisins sont mis à sécher durant 3 mois sur une grille de bois sous le toit. Ils subissent ensuite une cuvaison traditionnelle avant d'être élevés durant 36 mois dans de grands fûts et barriques de chêne puis affinés en bouteilles durant 12 mois.

Notre note de dégustation

L'Amarone Gaso arbore une robe rouge grenat intense et un parfum chaleureux de prunes et de cerises souligné d'une note d'amandes amères. Il séduit au palais grâce à ses fins tanins, ses arômes de clous de girofle, de réglisse et sa légère note de raisins secs. Belle longueur en bouche et bon potentiel de garde.

San Rustico

Depuis 1870, la cave San Rustico, située au coeur de la région de Valpolicella, s'est engagée dans la tradition vénérable de la viticulture. Aujourd'hui la cave est dirigée par la cinquième génération des frères Marco et Enrico Campagnola. Les 22 hectares de vignes sont utilisés pour produire de grands vins classiques et typiques de l'expression aristocratique. Marco et Enrico accompagnent personnellement avec passion et dévouement la culture de la vigne, la sélection des raisins et la vendange manuelle, ainsi que les méthodes traditionnelles de séchage et de maturation.



Convient avec



Weibel Weine AG, Moosweg 40, Postfach, 3604 Thun, T: 033 334 55 55
Weibel Weinhandel AG, Früebergstrasse 41, 6340 Baar, T: 041 760 67 01
www.weibelweine.ch | weibel@weibelweine.ch