



San Rustico, Valgatarà di Marano (Venetien)

Amarone Classico «Gaso» DOCG

Jahrgang	2016
Produzent	San Rustico
Region	Venetien
Alkoholgehalt	16% vol.
Traubensorten	68% Corvina, 27% Rondinella, 5% Molinara

Vinifikation

Nach der selektiven Handlese im Rebberg Gaso wird das Traubengut während 3 Monaten auf Holzgitter unter dem Dach getrocknet. Anschliessend durchläuft das Traubengut eine traditionelle Maischegärung, bevor es für 36 Monate in grossen Eichfässern und Barriques gelagert wird, gefolgt von 12 Monaten Flaschenreifung.

Unsere Degustationsnotiz

Der Amarone Gaso glänzt mit einer intensiv granatroten Farbe und einem warmen Duft nach Pflaumen, Kirschen und einem Hauch Bittermandel. Am Gaumen überzeugt er mit feinem Tannin und Aromen von Gewürznelken, Lakritze sowie leichte Rosinentöne. Langanhaltender Abgang und gute Lagerfähigkeit.

San Rustico

Bereits seit 1870 verpflichtet sich das Weingut San Rustico im Herzen des Valpolicella-Gebietes der altherwürdigen Tradition des Weinbaus. Heute wird die Kellerei von den beiden Brüdern Marco und Enrico Campagnola in der fünften Generation geführt. Auf den 22 Hektar Rebfläche werden grossartige, klassische und typische Weine von aristokratischer Ausdruckskraft gekeltert. Vom Anbau der Weinberge über die anschliessende Traubenselektion und Handlese der Trauben bis hin zu den traditionellen Trocknungs- und Reifemethoden werden persönlich von Marco und Enrico mit viel Leidenschaft und Hingabe begleitet.



Passend zu

