



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



● Corte Porta IGT

ROU822

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

San Rustico est un habitué des bonnes critiques dans les guides et magazines spécialisés tel que : Gambero Rosso, Guide di OGGI, Duemila vini, Decanter, Wine Spectator.

Pays	Italie	Producteur	SAN RUSTICO
Région vinicole	Venetie	Cépage(s)	70% corvina, 20% rodinella, 5% croatina, 5% sangiovese
Appellation	I.G.T. Rosso Veronese	Conservation	Environ 5 à 8 ans selon le millésime
Service	18° C		

Description	Oeil Rouge sombre avec des reflets violets. Nez Le nez s'ouvre graduellement sur des arômes de compote de fruits rouges, d'épices, de moka sur un boisé délicat. Bouche Velouté avec une belle sensation de fruit mûr en bouche. Tanins fondus donc impression de rondeur. Finale sur les notes de cacao et de café torréfié.
--------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Accord mets/vin Canard aux épices, steak tartare (un peu relevé), filet de cerf au poivre, côtes levées, les fromages vieillis.

Commentaires Les vignes poussent dans les collines entourant la propriété à une altitude allant de 250 à 350 m. Le sol y est très compact et constitué de roche volcanique de type basalte. - Récolte à la main + table de tri. -Ce vin est issu d'une vinification particulière. 20% des raisins entrant dans ce vin sont d'abord séchés avec la même technique employée pour l'Amarone : "Appassimento" Le vin est vieilli en foudre durant 12 mois. Après sa mise en bouteille, le vin se repose durant 6 mois avant d'être commercialisé.

En une ligne Vin de belle concentration, très rond aux arômes de fruits mûrs, d'épices et de moka.