



Amarone della Valpolicella Classico 2007 San Rustico: la carezza di un mito

Sensualità di beva, morbidezza, freschezza impressionante e complessità fanno di questo Amarone un vero e proprio capolavoro dell'enologia made in Italy.



Amarone della Valpolicella 2007 San Rustico (Foto © Riccardo Isola).

Siamo in terra veronese. Un simbolo dell'enologia italiana. Qui nasce uno dei più sensuali e suadenti prodotti della vite che l'uomo possa immaginare: l'[Amarone della Valpolicella](#).

Abbiamo assaggiato il prodotto del 2007 di [San Rustico](#), azienda dell'omonima San Rustico a Valgatara (VR) che vanta una tradizione familiare vitivinicola antica (1870). Oggi conta una produzione di circa 170.000 bottiglie l'anno suddivisa nella **linea classica "San Rustico"** (Valpolicella Classico doc, Valpolicella Classico Superiore doc, l'Amarone e il Recioto) e la **linea "Gaso"**.

Amarone della Valpolicella 2007 San Rustico

L'**Amarone della Valpolicella Classico 2007** è un blend creato dalle uve raccolte nei vigneti collinari, formati da terreni rossi di calcare eocenico ricchi di ferro e calcio, tra Marano e Fumane.

La vendemmia inizia a ottobre con raccolta manuale e selettiva. Da qui, si passa alla fase di appassimento, almeno 3 mesi. La realizzazione di questo nettare di Bacco, avviene come tradizione impone: pigiatura soffice a gennaio e fermentazione su vinacce prolungata a freddo attraverso l'utilizzo di lieviti indigeni. La svinatura si effettua a marzo a cui segue un affinamento in botti di Rovere di Slavonia per tre anni e poi un anno in bottiglia.



La nostra degustazione

L'**Amarone della Valpolicella Classico 2007 San Rustico** ha un colore rosso granato intenso. Immane marchio è la sua consistenza: presente, lenta, morbida.

Al naso si impone la sua complessità, ampia, rossa di confettura ed eterea. Ovvio il richiamo alla morbidezza pungente dell'amarena ma che sposta i sentori anche verso le visciole mature. Importanti rimandi anche ai frutti rossi maturi, susina, tabacco e tanta balsamicità in eco. Caratteristiche le note terziarie..

Al sorso è una carezza. Morbido, gentile, caldo e balsamico al contempo. C'è una profondità e una rotondità austera che sfiora l'aristocratico. Non manca la potenza, 15,5% vol lo testimoniano,

e la sua direzione verso spezie gentili (vaniglia, cacao), c'è infine una nota finale infinita che richiama la mandorla e la nocciola tostata. A rendere entusiasmante ancora la sua freschezza (acidità dichiarata 6,6-7 gr/lt), intatta nonostante gli undici anni.

Si abbina a carni brasate e comunque rosse, grandi formaggi stagionati, primi di pasta con cacciagione, [salumi importanti](#).

DiVini connubi d'arte

Degustare questo Amarone della Valpolicella riporta la mente alle visioni oniriche, potenti ma al contempo verticali e slanciate delle pennellate calde de "Gli elefanti" del pittore surrealista **Salvador Dalí**.



Gli elefanti, dipinto di Salvador Dalí (1948).

La scheda del vino

Nome vino: Amarone della Valpolicella Classico

Denominazione: Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Vitigno: Corvina, Corvinone, Rondinella

Anno: 2007

Nome cantina: San Rustico

Luogo: Valgatara di Marano di Valpolicella (VR)

Colore: rosso granato intenso

Titolo alcolometrico: 15,5 % Vol.

Temperatura di servizio

: 18° C

Calice: ampio a ballon

Punteggio: 91/100

San Rustico Valgatara Snc

Via Pozzo, 2 37020 – Valgatara di Marano di Valpolicella (VR)

www.sanrustico.it

Data di creazione

15/03/2018

Autore

riccardo-isola