



Amarone della Valpolicella Classico 2011 San Rustico: elegante potenza “fauvista”

Sorsi di un terroir aristocratico ma mai snob, in cui la complessità è padrona assoluta dell'identità di questo straordinario capolavoro dell'enologia italiana.



Gasò: Amarone della Valpolicella Classico 2011 (Foto © Riccardo Isola).

È sempre tempo per un buon **Amarone della Valpolicella**. Se poi la firma è **San Rustico** allora andiamo sul sicuro. Dopo la [degustazione di una maestoso ed elegante 2007](#), ci avviciniamo ai giorni nostri toccando il 2011.

Cantina San Rustico, a Valgatara dal 1870

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](#).

L'azienda di **San Rustico a Valgatara** vanta una tradizione familiare vitivinicola antica, risalente al 1870. Oggi produce circa **170.000 bottiglie l'anno** con una suddivisione tra la **linea classica "San Rustico"** (Valpolicella Classico doc, Valpolicella Classico Superiore doc, l'Amarone e il Recioto) e la **linea "Gasò"**.

Amarone della Valpolicella Classico 2011

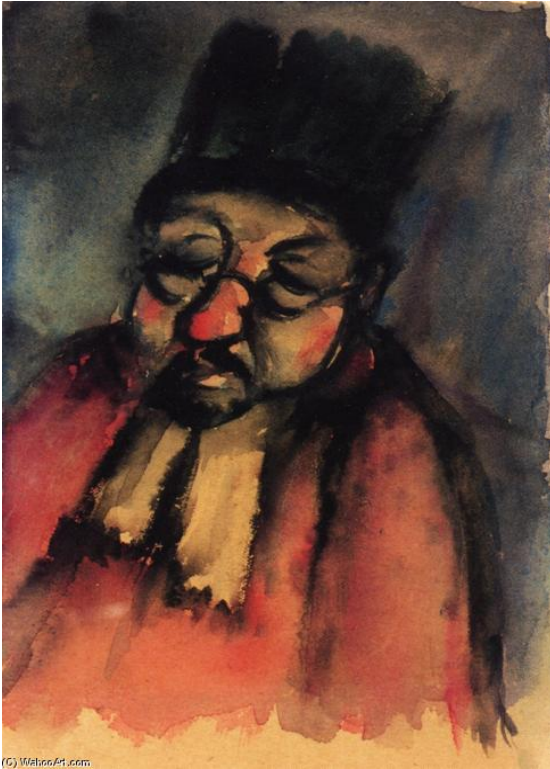
L'**Amarone della Valpolicella Classico 2011** è un blend creato dalle uve raccolte nei vigneti collinari, a circa 350 metri sul livello del mare, formati da terreni rossi di basalti. La vendemmia inizia a ottobre con raccolta manuale e selettiva. Da qui, si passa alla fase di appassimento di almeno 3 mesi.

La realizzazione di questo nettare di Bacco avviene come tradizione impone: **pigiatura soffice a**

gennaio, fermentazione su vinacce prolungata a freddo attraverso l'utilizzo di lieviti indigeni. La svinatura avviene a marzo a cui segue un affinamento in botti di rovere di Slavonia per tre anni e poi un anno in bottiglia.

DiVini connubi d'arte

Degustare questo Amarone della Valpolicella richiama la **piaciosa e sorniona rotondità** del "**Giudice**" del pittore fauvista **George Rouault**.



"Giudice", di George Rouault. (1907)

Data di creazione

14/06/2019

Autore

riccardo-isola