

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

scritto da Riccardo Isola | 14/06/2019



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

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**.