

# Valpolicella Doc Classico Superiore 2015 San Rustico: l'introspezione morbidezza della tradizione

scritto da Riccardo Isola | 13/04/2018



**Fresco, avvolgente con richiami di seta al palato questo vino rappresenta un must per avvicinarsi alla produzione identitaria della cantina e del territorio veneto.**

Prosegue il nostro viaggio tra i vini della cantina [San Rustico](#) di Valgatara di Marano di Valpolicella (VR). Dopo l'[Amarone 2007](#) questa volta atterriamo in sorsi fatti di tradizione e territorialità chiamati **Valpolicella Doc Classico Superiore**.

Un emblema della viticoltura veneta che deve il suo successo e carattere unico ai terreni rossi e calcarei presenti tra Marano e Fumane. Ma non solo. Uno dei segreti per la sua complessità e il suo equilibrio finale sfiorato lo si ottiene grazie ad una vendemmia fatta al momento giusto, ad ottobre con raccolta dell'uva a grappolo intero e raccolta manuale. In cantina la pigiatura, delicata, avviene con disparatura a cui segue una fermentazione tradizionale sulle vinacce. Da qui si passa all'affinamento che, per circa un anno, si realizza in botti di rovere.



## Degustazione Valpolicella Doc Classico Superiore San Rustico (anno 2015)



Questo **Valpolicella Doc Classico Superiore 2015** di San Rustico si presenta nel calice con un lucente e passionale rosso rubino con qualche inizio di approvvigionamento cromatico al leggero granato. Presente e calibrata la sua consistenza.



**Al naso** importante è la nota fresca, quasi balsamica che alleggerisce il bouquet comunque avvolgente e morbido. Si riscontrano i tradizionali **profumi del sottobosco**, quasi giunti a maturazione, con lampone, ribes e more. Non manca il richiamo all'amarena che si alterna a quello della susina rossa.



**Il sorso è vellutato, lungo e di grande carica.** Frutti rossi in confettura si avvicendano a incursioni di astringenza ancora acerba. Un equilibrio che richiama la buccia della susina e del mirtillo non troppo maturo. Ci sono in eco le note terziarie. Gentili, sornione, calde ma con un tocco sofficemente verde. Il finale richiama una sofisticata nota amarognola. Buona e di impatto la nota salina che rende il vino capace di reggere diversi anni il "riposo" in bottiglia.



Carni rosse, arrosti, griglia anche di cacciagione, formaggi stagionati.

## **DiVini connubi d'arte**

Sorseggiando questo **Valpolicella Doc Classico Superiore 2015** appaiono nitide e immediate le pennellate e i richiami intimisti di **“San Giorgio maggiore al crepuscolo”** (1912) del Maestro dell'impressionismo Claude-Oscar Monet.

## **La scheda del vino**

**Nome vino:** Valpolicella Doc Classico Superiore

**Denominazione:** Denominazione di Origine Controllata

**Vitigno:** Corvina, Corvinone, Rondinella

**Anno:** 2015

**Nome cantina:** San Rustico

**Luogo:** Valgatara di Marano di Valpolicella (VR)

**Colore:** rosso granato intenso

**Titolo alcolometrico:** 12,5 % Vol.

**Temperatura di servizio:** 16-18° C

**Calice:** ampio

**Punteggio:** 89/100

**San Rustico Valgatara Snc**

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

[www.sanrustico.it](http://www.sanrustico.it)