

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 manualmente. 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 avvicinano 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