



Monte Santoccio

Italie 



Monte Santoccio

Amarone 2020

HISTOIRE :

Monte Santoccio est un domaine familial situé dans les collines de Fumane, au cœur de la Valpolicella Classica. Fondé par Nicola Ferrari, ancien bras droit du légendaire Giuseppe Quintarelli, le domaine cultive une quête de perfection alliée à une obsession de l'accessibilité, avec une fraîcheur et une élégance distinctive.

Nicola et son épouse Laura ont choisi une croissance volontairement lente (ils sont membres du mouvement Slow Food) et une production confidentielle d'environ 25 000 bouteilles par an. À deux, ils veillent sur leurs quatre hectares de petites parcelles en altitude, exposées aux vents et conduites en pergola sur des sols calcaires drainants. En cave, fidèle à la tradition, l'appassimento est artisanal : les raisins sont lentement séchés sur des claies en bois, comme autrefois. Les élevages sont volontairement discrets, afin de préserver la pureté du fruit et d'offrir une lecture transparente du terroir.

La cuvée Amarone est un vin rouge, sec, issu de raisins séchés, concentrant arômes et structure. Le millésime 2020, aux conditions météorologiques complexes, est une réussite : concentré, élégant et équilibré.

APPELLATION : DOCG Amarone della Valpolicella Classico
CÉPAGES : Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara
TERROIR : Calcaires et zones alluviales
ALTITUDE : 300m
VILLAGE : Fumane
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 16%

VINIFICATION :

Séchage des raisins jusqu'en janvier. Pressurage des raisins, macération et fermentation pendant près de 30 jours. Suivie d'un élevage de 24 mois en fûts de 500 litres.

CONSERVATION ET SERVICE :

Température de service : 16-18°C
Capacité de garde : 20 ans

NOTE DE DÉGUSTATION :

La robe est d'un rouge grenat. Le nez dévoile une profusion de notes de violette, confiture de cerises, poivre noir, cigare cubain et sous-bois. En bouche, la texture est ample et veloutée. Le vin se montre dense, puissant, tout en conservant un grand équilibre et un alcool très bien intégré. La finale, longue et savoureuse, s'étire sur des notes épicées et une légère touche volatile, qui apporte relief, saveur et complexité.

ACCORDS :

Bœuf, gibier, agneau, veau, lapin, sanglier et vieux fromages comme le Parmigiano Reggiano

