



montesantoccio.it/

Monte Santoccio

Italie 



Monte Santoccio

Passito Viola 2019

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.

Le Passito Viola est un vin rouge, liquoreux, issu de raisins récoltés tardivement, puis séchés, concentrant arômes et sucrosité. L'excellent millésime 2019 est un grand classique : élégant, précis et doté d'un excellent potentiel de garde.

APPELLATION : Veneto IGT
CÉPAGES : Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, Merlot, Cabernet
TERROIR : Calcaires et zones alluviales
ALTITUDE : 300m
VILLAGE : Fumane
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 14%

ELEVAGE :

Séchage des raisins jusqu'à fin février. 30 jours de macération à froid, puis 30 jours de fermentation, suivis 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 explosion de mûres, de confiture de prunes et de cerises, relevée par des notes balsamiques et de café. En bouche, la texture est souple, à la fois fraîche et gourmande, très expressive et d'un bel équilibre. La finale, très longue et savoureuse, s'étire avec intensité et invite à la contemplation de ce rouge liquoreux, un style que l'on ne rencontre que trop rarement.

ACCORDS :

Pâtisseries aux fruits rouges, desserts au chocolat noir, gorgonzola et fromages affinés, cuisines épicées