



montesantoccio.it/

Monte Santoccio

Italie 



Monte Santoccio

Recioto Stella 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 Recioto Stella est un vin rouge doux issu de raisins récoltés tardivement puis passerillés. Le millésime 2019 est un grand classique, qui a produit une cuvée intemporelle qui célèbre les traditions de la Valpolicella.

APPELLATION : Recioto de la Valpolicella
CÉPAGES : Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara
TERROIR : Calcaires et zones alluviales
ALTITUDE : 300m
VILLAGE : Fumane
DEGRÉ ALCOLIQUE : 16%

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 :

Belle robe rouge grenat. Le nez dévoile une explosion d'arômes de pruneaux secs, d'amandes amères avec des notes balsamiques et légèrement épicées. En bouche, la texture est souple et offre un équilibre harmonieux entre douceur et retenue, avec des arômes éclatants et une finale épicée persistante.

ACCORDS :

Pâtisseries aux fruits rouges, desserts au chocolat noir, gorgonzola et fromages affinés, viandes de gibier

