



montesantoccio.it/

Monte Santoccio

Italie 



Monte Santoccio

Valpolicella Classico 2024

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 Trentina 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 Valpolicella Classico est le premier vin du domaine. Il possède déjà une grande élégance et de la précision. Le millésime 2024, marqué par une météo exigeante et de petits rendements a produit un vin d'une grande qualité.

APPELLATION : Valpolicella Classico
CÉPAGES : Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara
TERROIR : Calcaires et zones alluviales
ALTITUDE : 300m
VILLAGE : Fumane
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 12,5%

ELEVAGE :

15 jours de macération pelliculaire puis 12 mois d'élevage en cuves de béton après fermentation.

CONSERVATION ET SERVICE :

Température de service : 16°C
Capacité de garde : 5 ans

NOTE DE DÉGUSTATION :

La robe est rouge rubis. Le nez offre des arômes de grains de café vert et de sauge, mêlés à des notes de cerise et de chocolat. En bouche, les tanins sont souples et élégants, portés par une intensité saline et une tension vivifiante. Les arômes de prunes séchées, de poivron vert et de pommes rouges marinées au vinaigre balsamique impressionnent par leur profondeur. La finale, fraîche et fruitée, est un régal.

ACCORDS :

Pâtes fraîches à la sauce tomate, légumes grillés, pâtes à l'encre de seiche, volaille rôtie

