SAN RUSTICO
Valpolicella Ripasso Classico Superiore Gaso D.O.C.

ヴァルポリチェッラ・リパッソ クラシコ・スーペリオーレ ガーゾ D.O.C.

ブドウ品種	コルヴィーナ / コルヴィノーネ、ロンディネッラ、モリナーラ
産地・畑	マラーノ・ディ・ヴァルポリチェッラ（クラシコ地区中心部）
標高	約 400m
土壌	石灰岩（エオセン紀）を基盤とした赤色土壌。カルシウムと鉄分に富む。 石垣による段々畑。
醸造方法	10 月に温度管理された伝統的な発酵。翌年 2 月にアマローネ醸造後の搾りかすを用いてリパッソ（再発酵）を実施。
アルコール度数	13.5 %
熟成	スラヴォニア産およびアリエ産オーク樽にて約 24 ヶ月熟成 （ヴィンテージによって変動あり）
色調	深いルビー・ガーネットレッド
香り	エレガントで複雑。良く熟した果実のアロマ
味わい	柔らかくリッチな味わい。ヴァルポリチェッラらしい深みがあり、後味に心地よいビターさが続く。
料理との相性	リゾット、豆のスープ、パスタスープ、各種ロースト料理・煮込み料理
提供温度	20℃ を推奨。1 時間前に抜栓。
飲み頃	収穫から 6～8 年以内。熟成にも適している。
生産者	San Rustico（サン・ルスティコ）