ACQUISTATO IL .....

"Alzero" Cabernet Veneto IGT 2016 2016



Un bordolese a Negrar

Alzero prende il nome da una piccola porzione di terreno adiacente alla tenuta Quintarelli, un appezzamento che si è rivelato particolarmente vocato per la coltivazione dei vitigni internazionali, come il Cabernet Sauvignon, il Cabernet Franc e il Merlot. Ci troviamo nell'area di Negrar, nel cuore della Valpolicella. Un territorio affascinante, caratterizzato da un paesaggio collinare e da suoli di origine calcarea e basaltica. Il clima, invece, è temperato e influenzato dal vicino Lago di Garda. Inverni miti ed estati calde, favoriscono la maturazione ottimale delle uve e preservandone l'acidità, necessaria per donare longevità al vino. Alzero è un blend "bordolese", composto proprio da Cabernet, Franc e Sauvignon, oltre che da una piccola parte di Merlot. La produzione di Alzero prevede un doppio affinamento. Dopo la fermentazione, infatti, il vino riposa per 36 mesi in botti di rovere francese, seguiti da ulteriori quattro anni in botti di rovere di Slavonia. Questa doppia fase di affinamento contribuisce a sviluppare una straordinaria complessità aromatica, integrando perfettamente le note di frutta matura con sentori di spezie, cacao e vaniglia. L'affinamento prolungato permette inoltre ai tannini di ammorbidirsi, creando un vino potente ma armonioso, con un'incredibile capacità di invecchiamento. Può infatti essere stappato fin da subito ma, se si ha la pazienza di attendere, in bottiglia potrà evolvere per molti anni. Addirittura oltre 20. Con il passare del tempo, infatti, svilupperà ulteriori sfumature aromatiche e note terziarie sempre più intriganti. Grazie alla sua struttura e alla grande complessità, Alzero accompagna bene carni rosse, grigliate e alla brace, ma anche formaggi stagionati.

L'Azienda Agricola Quintarelli è conosciuta in tutto il mondo per la produzione di vini di straordinaria qualità, primo fra tutti l'Amarone della Valpolicella. Fondata agli inizi del Novecento da Silvio Quintarelli insieme ai suoi fratelli, l'azienda ha radici profonde nel territorio della Valpolicella. Dopo i primi anni di attività, l'azienda si trasferì nella vallata di Negrar, nella località Cerè, dove tuttora ha sede la cantina. Oggi Quintarelli è sinonimo di eccellenza non solo per l'Amarone, ma anche per la produzione di altri vini di altissimo livello come il Recioto e il Valpolicella Classico. Ogni bottiglia è il risultato di un processo produttivo meticoloso che prevede lunghi appassimenti, macerazioni prolungate e fermentazioni svolte in legno secondo metodi tradizionali. I vini ottenuti sono espressioni uniche e autentiche del territorio, capaci di raccontare la storia e la passione di una famiglia che ha dedicato la vita alla viticoltura. Punto di riferimento per chiunque voglia esplorare i grandi vini della Valpolicella.

La Vigna

Terreno	terreni di natura calcarea e a basaltica
Esposizione	Ovest
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Veneto
Uve	cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot
Gradazione	16,5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	carne rossa, grigliate, carne alla brace, formaggi stagionati
Vinificazione	Blend di Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot, Alzero prende il nome da un piccolo terreno posto di fianco alla tenuta, una piccola porzione che, ha saputo rivelarsi unica per la coltivazione di determinati vitigni. Con un affinamento in due fasi, 36 mesi in botti di rovere francese e quattro anni in botti di rovere di Slavonia, Alzero è un vino fatto con rispetto e cura
Sensazioni	Colore: rosso intenso. Bouquet: molto speziato, estrema complessità, sentori di frutta secca con richiami di cacao e vaniglia. Gusto: potente, di grande durata alla degustazione, con sapore di marmellata e frutta molto matura.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821