



ACQUISTATO IL

Amarone della Valpolicella DOCG Classico Riserva 2011 2011

Gioiello di "alta enologia"



Svinando

La Vigna

Terreno	terreni di natura calcarea e a basaltica
Esposizione	Ovest
Allevamento Densità imp.	
Il Vino	
Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Veneto
Uve	corvina 55%, rondinella 30%, cabernet, sangiovese, nebbiolo, croatina 15%
Gradazione	16,5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Per produrre l'Amarone Classico di Quintarelli è essenziale l'accurata selezione di uve e il posizionamento corretto, in modo che l'appassimento possa avvenire nella maniera più naturale possibile. La vinificazione avviene con macerazioni di 20 giorni, fermentazione alcolica di circa 45 giorni e un affinamento di circa 7 anni in botti piccole di slavonia, per far maturare il vino.
Sensazioni	Colore: rosso granato carico. Bouquet: intensi sentori di amarena e mandorla amara, sfumature di tabacco, liquirizia, cacao, rovere e spezie. Gusto: caldo e potente, armonico equilibrio e chiusura lunga, raffinata e pregevole.

Vino simbolo della tradizione vitivinicola veneta, e della cantina Quintarelli, l'Amarone della Valpolicella Classico DOCG è un piccolo gioiello di "alta enologia". Nasce dalla colline di Negrar, nel cuore della zona Classica, ossia quella più storica e apprezzata in tutto il mondo per la qualità dei vini che vi si producono. La cantina Quintarelli, dal canto suo, è senza dubbio una delle più rinomate e rispettate in Italia. Ottenuto da un blend tradizionale di Corvina (55%) e Rondinella (30%), è arricchito da un tocco internazionale di Cabernet, oltre a Sangiovese, Nebbiolo e Croatina, tutte insieme per circa il 15%. La Corvina, colonna portante del blend, offre eleganza e complessità, con note di ciliegia e spezie. La Rondinella, invece, contribuisce con freschezza e struttura. Il processo produttivo è lungo e meticoloso. Si inizia con un'accurata selezione delle uve migliori in campo. Queste vengono lasciate appassire in modo naturale per diversi mesi all'interno di fruttai. Con questo processo si concentrano gli zuccheri e si arricchiscono le componenti aromatiche. La successiva vinificazione prevede una macerazione di circa 20 giorni e una fermentazione alcolica che può protrarsi anche per 45 giorni. Lenta e controllata, la fermentazione è attivata per mezzo di lieviti indigeni. Il successivo affinamento, poi, avviene in botti di rovere di Slavonia, dove il vino riposa per circa 7 anni. Nel calice, l'Amarone di Quintarelli si presenta di un colore rosso granato carico, denso e luminoso. Al naso, un bouquet intenso e complesso, con sentori di amarena, mandorla amara, tabacco, liquirizia, cacao, rovere e un tocco speziato molto intrigante. Un incredibile bouquet in continua evoluzione. In bocca, infine, è caldo e potente, con un corpo pieno e una struttura tannica perfettamente bilanciata. Il finale è lungo, raffinato e persistente, con note di frutta secca e spezie dolci. Vino destinato a un lunghissimo invecchiamento (anche 25 anni), è il compagno ideale per piatti robusti e ricchi di sapore.

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. Il punto di riferimento per chiunque voglia esplorare i grandi vini della Valpolicella.

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