



ACQUISTATO IL

Bianco Secco Veneto IGT 2023

2023

Fresco e minerale



La Vigna

Terreno	terreni di natura calcarea e a basaltica
Esposizione	Ovest
Allevamento Densità imp.	
Il Vino	
Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Veneto
Uve	garganega 70%, chardonnay, sauvignon e trebbiano per il 30%
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	La vinificazione ha incluso una breve macerazione sulle bucce di 12 ore a bassa temperatura e una fermentazione alcolica a temperatura controllata. I lavori in vigna sono stati condotti senza l'utilizzo di concimi chimici. L'affinamento è avvenuto per alcuni mesi in acciaio inox e vetro a contatto con le fecce fini.
Sensazioni	Colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Al naso sprigiona profumi di albicocca e frutti gialli maturi che incontrano sentori di fiori bianchi e note di erbe aromatiche e pietra focaia. L'assaggio è fresco e di buon corpo, esaltato da una mineralità decisa e da un lungo finale fruttato ed erbaceo.

Un vino diverso da quelli che solitamente richiamano alla mente l'azienda Quintarelli. Un bianco secco, Veneto IGT, figlio della Valpolicella. Nasce da un insolito blend di uve dove la Garganega rappresenta il 70% della massa. Il restante 30% è suddiviso tra Chardonnay, Sauvignon e Trebbiano. Dopo la raccolta, le uve vengono conferite in cantina per essere velocemente avviate a trasformazione. Si parte con una breve macerazione sulle bucce di 12 ore a bassa temperatura, seguita dalla fermentazione alcolica a temperatura controllata. Al termine di questa fase, l'affinamento avviene in vasche di acciaio inox, in contatto con le fecce fini per alcuni mesi. Questo processo permette di rendere più ricco il vino, accrescendone la complessità e intesificandone i profumi. Colore giallo paglierino intenso dai riflessi dorati, al naso rivela fin da subito un bouquet complesso e seducente, con note di albicocca, frutti gialli maturi, fiori bianchi e accenni di erbe aromatiche, oltre che di pietra focaia. In bocca è fresco e di buon corpo, con una mineralità decisa che ne esalta la struttura. Il finale è lungo, con un piacevole ritorno di sensazioni fruttate ed erbacee che invitano subito a un nuovo sorso. Vino estremamente versatile, è perfetto come aperitivo. Sulla tavola accompagna piatti a base di pesce e primi piatti leggeri.

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.

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