ACQUISTATO IL .....

"Ca' del Merlo" Veneto Rosso IGT 2017 2017



Complesso e multiforme

Veneto Rosso IGT, Ca' del Merlo dell'Azienda Agricola Quintarelli è un vino nasce tra le colline di Negrar, nel cuore della Valpolicella. La cantina non ha certamente bisogno di presentazione, dato che è considerata una delle migliori della regione (se non d'Italia). Suoli, ricchi di minerali, donano al vino una struttura complessa e un profilo aromatico distintivo, reso ancora più affascinante dal clima mite influenzato dal vicino Lago di Garda. Ca' del Merlo è frutto di un blend unico e intrigante che unisce vitigni autoctoni e internazionali: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Corvina, Corvinone, Croatina, Nebbiolo, Rondinella e Sangiovese. Questa combinazione di uve crea un vino dal carattere complesso e multiforme. La vinificazione prevede una macerazione di tre-quattro giorni e una fermentazione con lieviti indigeni che permette di preservare l'autenticità delle uve e del territorio. Successivamente, il vino subisce una lenta rifermentazione sulle vinacce dell'Amarone, secondo la tradizionale tecnica del Ripasso, che arricchisce il vino di corpo, struttura e complessità aromatica. Segue un lungo affinamento di sette anni in grandi botti di rovere di Slavonia che conferiscono al vino eleganza e morbidezza, oltre ad ammorbidire i tannini, creando un vino piacevole sotto ogni aspetto. Nel calice, il Ca' del Merlo si presenta di un colore rosso rubino intenso e brillante. Al naso è fruttato e complesso, con evidenti richiami alle varietà utilizzate: note di ciliegia, frutta rossa matura, spezie dolci e un accenno di erbe aromatiche. In bocca è gradevolmente strutturato, con una trama tannica equilibrata e vellutata. Vino potente ma armonioso, con una lunga persistenza. Per apprezzarlo al meglio, si consiglia di aprirlo almeno un'ora prima di servirlo, dando tempo ai suoi aromi di esprimersi al meglio. Grazie alla sua complessità e alla lunga maturazione, Ca' del Merlo ha una grande capacità di invecchiamento. Anche 10 o 15 anni. Con il passare del tempo, il vino evolverà, sviluppando note terziarie di tabacco, cuoio e cioccolato.

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, Corvina, Corvinone, Croatina, Nebbiolo, Rondinella, Sangiovese
Gradazione	15% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 10-15 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Vinificazione: Macerazione per tre-quattro giorni, fermentazione con lieviti indigeni, rifermentazione sulle vinacce dell'Amarone, secondo la tecnica del Ripasso, maturazione per sette anni in botti grandi di rovere di Slavonia.
Sensazioni	Il colore è rosso rubino intenso, il bouquet è fruttato con forti richiami all'uvaggio utilizzato. In bocca ha una buona struttura con trama tannica ben equilibrata. Aprire un'ora prima prima di servire.

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