ACQUISTATO IL .....

"Rosso del Bepi" Veneto IGT 2016 2016



Un... Velluto

Negrar si trova in una posizione privilegiata, circondata dalle colline della Valpolicella. Clima mite, grazie all'influenza benefica del Lago di Garda e alla protezione delle Prealpi, i terreni sono ricchi di calcare e basalto che conferiscono alle uve una mineralità distintiva che si riflette nel bicchiere. Questa combinazione di suolo e clima crea l'ambiente ideale per la coltivazione delle uve autoctone della Valpolicella. E proprio da queste, con l'apporto di varietà internazionali, nasce Il Rosso del Bepi. Un'autentica celebrazione del territorio di Negrar. Fortunato blend di Corvina (55%), Rondinella (30%) e Cabernet Sauvignon (15%), la prima, regina delle uve veronesi, dona al vino struttura, eleganza e le tipiche note di ciliegia. La Rondinella, con i suoi profumi floreali, apporta morbidezza e rotondità. Infine, il Cabernet Sauvignon contribuisce con la sua struttura tannica, aromi di spezie e note erbacee che completano il profilo sensoriale. Le uve vengono selezionate manualmente e vinificate con cura. Segue un lungo affinamento di 7 anni in grandi botti di rovere che permette al vino di sviluppare complessità e profondità, ammorbidendo i tannini e arricchendo il bouquet. L'utilizzo di botti grandi, fa sì che le note varietali emergano senza mai essere sopraffatte dal legno. Colore rosso rubino intenso, al naso profumi di frutta rossa matura, come mora e ribes in confettura, accompagnati da sentori di spezie, tabacco e delicate sfumature balsamiche e mentolate. In bocca è un velluto, con tannini fitti e perfettamente integrati e una persistenza davvero lunghissima. Anche il Rosso del Bepi, come la maggior parte dei vini targati Quintarelli, ha una capacità di invecchiamento notevole. Ottimo fin da subito, sa esprimersi al meglio con il passare degli anni. Questo vino può essere conservato in cantina fino a 20 anni, evolvendo verso note terziarie di grande fascino e complessità.

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	corvina 55%, rondinella 30%, cabernet sauvignon 15%
Gradazione	15,5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 20 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Il Rosso del Bepi è frutto di un sapiente blend di uve autoctone e Cabernet Sauvignon che affina per 7 anni in botti grandi di rovere. Un vino equilibrato ed entusiasmante.
Sensazioni	Colore rosso rubino intenso, al naso si presenta con succose note di frutta rossa matura e spezie, mora, ribes in confettura e tabacco, il tutto avvolto da sfumature balsamiche e mentolate. Assaggio che è velluto e struttura, in un equilibrio sublime che sa essere delicato ma potente al tempo stesso. Da manuale la trama tannica, fitta e perfettamente integrata, che conduce verso una lunghissima persistenza di cioccolatino al liquore.

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