ACQUISTATO IL .....

Valpolicella Classico Superiore DOC 2018 2018



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%, Cabernet15%
Gradazione	15% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 10-15 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Il Valpolicella Classico Superiore DOC di Quintarelli è ottenuto per metà da uve fatte appassire in cassette per ferì nei mesi e per metà da uve “fresche”. E' un vino dotato di grandi Negrar, nella località Cerè, dove trascorre sei anni in botti grandi di rovere di Slavonia per raggiungere la sua completa maturazione, prima di essere imbottigliato.
Sensazioni	Rosso rubino con sfumature granato, al naso apre un ventaglio variopinto che racconta di visciole e prugne in confettura, poi fiori macerati e polvere di cacao, il tutto su uno sfondo di aghi di pino e tabacco. Assaggio finissimo, caldo e dal tannino rotondo, è perfettamente bilanciato da una vena fresca che rinfranca e che, unita all'intelaiatura tannica, contribuisce a donare uno spessore unico.

Complesso e longevo

Valpolicella Classico Superiore DOC. Azienda Agricola Quintarelli. Potremmo anche fermarci qui con la descrizione. Perché quello proposto qui è un grande classico prodotto da una delle aziende vinicole più celebri d'Italia. Un vero e proprio simbolo del suo territorio. Ma procediamo con ordine. Nasce nel cuore della Valpolicella, nella sua parte storica. Una zona caratterizzata da un paesaggio collinare incantevole, dove i vigneti si alternano a boschi e oliveti, creando un ecosistema unico che influenza profondamente il carattere dei vini locali. I terreni, prevalentemente di natura calcarea e basaltica, donano alle uve una mineralità distintiva, che si riflette in una freschezza vibrante nel calice. Le colline, poste a diverse altitudini e ben esposte al sole, godono di un microclima ideale, mitigato dalla presenza del vicino Lago di Garda che regola le temperature e favorisce la crescita ottimale delle viti. Alla base di questo rosso, un sapiente mix di vitigni autoctoni e internazionali: Corvina (55%), Rondinella (30%) e Cabernet (15%). Le uve vengono raccolte manualmente e, per metà, sono lasciate appassire in cassette per circa due mesi, un processo che concentra gli zuccheri e intensifica gli aromi. L'altra metà delle uve, invece, viene vinificata fresca. Dopo la fermentazione, il vino affina per sei anni in grandi botti di rovere di Slavonia, un lungo periodo che gli permette di sviluppare una complessità straordinaria e una notevole morbidezza. Questo affinamento prolungato favorisce l'integrazione dei tannini e l'evoluzione dei profumi, creando un vino perfettamente bilanciato e ricco di sfumature. Nel calice si presenta di un colore rosso rubino intenso, arricchito da sfumature granato. Al naso, il bouquet è ampio e variegato, con note di visciole e prugne in confettura che si mescolano a sentori di fiori macerati, polvere di cacao, aghi di pino e tabacco. In bocca si rivela caldo, con un tannino rotondo e vellutato. La naturale freschezza bilancia la struttura, donando al vino una piacevole sensazione di equilibrio e lunghezza. Può essere apprezzato anche subito, sia chiaro, ma il suo reale potenziale si esprime pienamente solo dopo 10-15 anni, quando sviluppa ulteriori note terziarie che ne arricchiscono il profilo aromatico. Perfetto per accompagnare piatti strutturati, questo Valpolicella si abbina splendidamente a carni rosse, brasati, selvaggina e 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 la prima vendita attività, l'azienda si trasferì nella valle di Negrar, nella località Cerè, dove trascorre sei anni in botti grandi di rovere di Slavonia per raggiungere la sua completa maturazione, prima di essere imbottigliato. Ogni 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

customer.service@svinando.com · 011-19467821