



Cà del Merlo

Rosso Veneto IGT, Giuseppe Quintarelli

Légendaire, spectaculaire, unique !

Description:

Le domaine viticole de la famille Quintarelli à Negrar n'est pas très impressionnant à l'extérieur, ce sont plutôt les valeurs intérieures qui le caractérisent. Faire peu de bruit, rester modeste, voilà ce qui convenait aussi à Guiseppe « Bepi » Quintarelli - malheureusement, ce vigneron charismatique est décédé en 2012. Mais il a transmis à ses successeurs sa passion pour les vins spectaculaires, tout comme son understatement : sa fille Silvana et son petit-fils Francesco perpétuent son héritage avec le même dévouement et le même amour du détail, tout en conservant les méthodes traditionnelles et en les développant avec précaution. Et ce qui mûrit ici est et reste sensationnel, même dans les millésimes qui ne produisent pas d'Amarone. Car chez Quintarelli, on n'en trouve que dans les très grandes années. Une partie des raisins de la magistrale cuvée Cà del Merlo est pressée directement après la récolte, tandis que l'autre partie est séchée pendant environ deux mois. Après une courte macération, la première fermentation a lieu, puis le vin subit une deuxième fermentation sur les marcs d'appassimento, ce qui lui confère une profondeur et une complexité supplémentaires. Le vieillissement se poursuit pendant sept années impressionnantes dans de grands fûts de chêne slaves, ce qui permet au vin de développer sa structure et son élégance caractéristiques. Un vin noble qui convient aussi bien comme vin de méditation pour les heures spéciales que comme accompagnement de repas avec du gibier braisé, des ragoûts riches ou des fromages affinés. Un vin unique de rêve qui, malgré toute sa puissance, n'est pas écrasant de puissance, mais d'une élégance déconcertante.

Profil aromatique:

Accompagne idéalement:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine: Italie

Sous-région: Divers Vénétie

Producteur: Giuseppe Quintarelli

Elevage: 72 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 15.0%

Cépage(s): 15% Rondinella, 15% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Nebbiolo, Corvina V, Corvinone, Sangiovese, Croatina

N° article: 1348818

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Cà del Merlo

Rosso Veneto IGT
Giuseppe Quintarelli

Herkunft:	Italie
Notation:	Score 19/20
Cépage(s):	15% Rondinella, 15% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Nebbiolo, Corvina Veronese, Corvinone, Sangiovese, Croatina
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	72 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.