



2016 Rosso del Bepi

Veneto IGT, Giuseppe Quintarelli

Un millésime convaincant

Description:

La production totale de Quintarelli ne s'élève qu'à environ 60 000 bouteilles, cultivées sur une dizaine d'hectares. Les vignes se trouvent principalement sur les collines au-dessus de Negrar et une petite partie à San Giorgio Ingannapoltron. La cave rénovée surplombant Negrar est "State of the Art". Le résultat est un niveau absolument grandiose et de grande classe à travers toute la gamme. Le Rosso del Bepi n'est pas produit chaque année, alors n'hésitez pas à vous procurer l'une des rares bouteilles.

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:

Italie

Région:

Vénétie

Sous-région:

Divers Vénétie

Producteur:

Quintarelli

Notation(s):

Score 19.5/20

Elevage:

84 Mois en Foudre

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

15.5 %

Cépage(s):

55% Corvina Veronese, 30% Rondinella, 15% Andere Rebsorten

Référence:

1349016

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Rosso del Bepi

Veneto IGT

Giuseppe Quintarelli

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 19.5/20
Cépage(s):	55% Corvina Veronese, 30% Rondinella, 15% Andere Rebsorten
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	84 Mois en Foudre
Vol. alcool:	15.5 %
Service:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le déguster.