



Cà del Merlo

Rosso Veneto IGT, Giuseppe Quintarelli

Leggendario, spettacolare, unico!

Descrizione:

L'azienda vinicola della famiglia Quintarelli a Negrar può non sembrare molto imponente all'esterno, ma sono i valori all'interno che la caratterizzano. Mantenere un atteggiamento sobrio e modesto era anche ciò che si addiceva a Giuseppe "Bepi" Quintarelli - purtroppo questo carismatico enologo è scomparso nel 2012. Ma la sua passione per i vini spettacolari e il suo understatement li ha trasmessi ai suoi successori: la figlia Silvana e il nipote Francesco portano avanti la sua eredità con la stessa dedizione e amore per i dettagli, mantenendo i metodi tradizionali e sviluppandoli con cura. E ciò che matura qui è e rimane sensazionale, anche nelle annate che non producono Amarone. Perché da Quintarelli lo si trova solo nelle annate migliori. Parte delle uve per la magistrale cuvée Cà del Merlo vengono pigiate direttamente dopo la vendemmia, mentre l'altra parte viene fatta appassire per circa due mesi. Dopo una breve macerazione, ha luogo la prima fermentazione, poi il vino subisce una seconda fermentazione su vinacce di appassimento, che gli conferiscono maggiore profondità e complessità. L'invecchiamento prosegue per ben sette anni in grandi botti di rovere di Slavonia, permettendo al vino di sviluppare la sua caratteristica struttura ed eleganza. Un vino nobile, adatto sia come vino da meditazione per i momenti speciali sia come accompagnamento a pasti con selvaggina brasata, ricchi stufati o formaggi stagionati. Un vino unico e sognante che, per tutta la sua potenza, non è travolgente, ma di un'eleganza sconcertante.

Profilo aromatico:

Ideale con:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Italia

Appellation: Divers Vénétie

Produttore: Giuseppe Quintarelli

Allevamento: 72 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.0%

Varietà d'uva: 15% Rondinella, 15% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Nebbiolo, Corvina V, Corvinone, Sangiovese, Croatina

Numero articolo: 1348818

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Cà del Merlo

Rosso Veneto IGT
Giuseppe Quintarelli

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	15% Rondinella, 15% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Nebbiolo, Corvina Veronese, Corvinone, Sangiovese, Croatina
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	72 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	15.0%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.