



Rosso del Bepi

Veneto IGT, Giuseppe Quintarelli

Un'annata convincente

Beschreibung:

La produzione totale di Quintarelli è di sole 60.000 bottiglie, coltivate su circa dieci ettari. I vigneti si trovano principalmente sulle colline sopra Negrar, con una piccola parte a San Giorgio Ingannapoltron. La rinnovata cantina che si affaccia su Negrar è "allo stato dell'arte". Il risultato è un livello di classe assolutamente grandioso per tutta la gamma. Il Rosso del Bepi non viene prodotto tutti gli anni, quindi non esitate ad accaparrarvi una delle rare bottiglie.

Degustationsnotiz:

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.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Italia

Appellation: Divers Vénétie

Produzent: Giuseppe Quintarelli

Allevamento: 84 Mesi in grandi botti di legno

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.5%

Varietà d'uva: 55% Corvina Veronese, 30% Rondinella, 15% Andere Rebsorten

Artikelnummer: 1349016

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Rosso del Bepi

Veneto IGT
Giuseppe Quintarelli

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Score 19.5/20
Varietà d'uva:	55% Corvina Veronese, 30% Rondinella, 15% Andere Rebsorten
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	84 Mesi in grandi botti di legno
Vol. alcolici:	15.5%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.