



2017 Valpolicella DOC

Classico Superiore, Giuseppe Quintarelli

Abbinamenti:

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 adattano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Veneto
Sottoregione:	Valpolicella
Produttore:	Quintarelli
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	72 Mesi in Fulmine
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Varietà d'uva:	55% Corvina Veronese, 30% Rondinella, 15% Andere Rebsorten
Numero di articolo:	1348917

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Valpolicella DOC

Classico Superiore
Giuseppe Quintarelli

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	55% Corvina Veronese, 30% Rondinella, 15% Andere Rebsorten
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	72 Mesi in Fulmine
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.