



2016 Rosso del Bepi

Veneto IGT, Giuseppe Quintarelli

Un'annata convincente

Descrizione del vino:

Quintarelli produce solo circa 60.000 bottiglie in totale, coltivate su circa 10 ettari. I vigneti si trovano principalmente sulle colline sopra Negrar e una piccola parte a San Giorgio Ingannapoltron. La cantina ristrutturata sopra Negrar è all'avanguardia. Il risultato è uno standard assolutamente magnifico e di altissimo livello per tutta la gamma. Il Rosso del Bepi non viene prodotto tutti gli anni, quindi assicuratevi di mettere le mani su una delle rare bottiglie.

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:	Divers Vénétie
Produttore:	Quintarelli
Valutazioni:	Score 19.5/20
Vinificazione:	84 Mesi in Fulmine
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.5 %
Varietà d'uva:	55% Corvina Veronese, 30% Rondinella, 15% Andere Rebsorten
Numero di articolo:	1349016

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Rosso del Bepi

Veneto IGT

Giuseppe Quintarelli

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 19.5/20
Varietà d'uva:	55% Corvina Veronese, 30% Rondinella, 15% Andere Rebsorten
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	84 Mesi in Fulmine
Gradazione alcolica:	15.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.