



2017 Cà del Merlo

Rosso Veneto IGT, Giuseppe Quintarelli

Leggendario, spettacolare, unico!

Descrizione del vino:

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.

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 abbinano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

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 d'origine:	Italia
Regione:	Veneto
Sottoregione:	Divers Vénétie
Produttore:	Quintarelli
Valutazioni:	Score 19/20
Gradazione alcolica:	15.0 %
Varietà d'uva:	
Numero di articolo:	1348817

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cà del Merlo

Rosso Veneto IGT
Giuseppe Quintarelli

Origine: Italia
Valutazioni: Score 19/20
Varietà d'uva:
Gradazione 15.0 %
alcolica:
Servizio:

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.