



Italie



Giuseppe Quintarelli

Alzero 2015

HISTOIRE :

Pour les Italiens, un homme incarne l'âme du Valpolicella, c'est Giuseppe (Bepi) Quintarelli, un vigneron perfectionniste, surnommé le Maestro Del Veneto. Giuseppe Quintarelli est décédé en 2012 après avoir vinifié 60 millésimes. Il a eu le temps de former plusieurs grands vignerons de la région ainsi que ses petit-fils Francesco et Lorenzo. Tous les deux perpétuent le savoir-faire de ce domaine mythique de 11ha, juché à 350m d'altitude, près du village de Negrar. Le vignoble est planté en pergola le long de côtes pentues sur des sols de nature volcanique, calcaire et limoneuse. Les Quintarelli ont perfectionné une technique antique appelée Appassimento (passerillage). Les raisins sont strictement triés puis restent plusieurs mois dans une salle naturellement ventilée. Cela permet de concentrer les raisins et de transformer les arômes primaires en arômes tertiaires.

APPELLATION :	IGT Vénétie
CÉPAGE :	40% Cab. Sauv., 40% Cab. Franc, 20% Merlot
TERROIR :	Volcanique, calcaire et limoneuse
RÉGION :	Vénétie
DEGRÉ ALCOLIQUE :	15,5%
ACIDITÉ :	5,7 g/L
SUCRE RÉSIDUEL :	6,88 g/L

ELEVAGE :

Les raisins sont récoltés en plusieurs passages, puis séchés sur des nattes en bois jusqu'en décembre. Les raisins sont alors pressés et macérés pendant 20 jours. Après 50 jours de fermentation, le vin est élevé en barriques françaises pendant 30 mois, puis en foudres slovènes pendant 4 ans.

SERVICE ET CONSERVATION :

Température de service : 16-18°C
Capacité de garde : 20 ans



NOTE DE PRESSE :

Vinous 95/100

NOTE DE DEGUSTATION :

Profil aromatique : Explosion de fruits noirs (cassis, mûre), herbes aromatiques, mine de crayon, pierre concassée, touches d'épices douces et d'orange sanguine.

Bouche : Veloutée, énergique, avec une tension juvénile et des tanins poudrés. Acidité vive qui équilibre la richesse.

Style : Plus expressif et vibrant, avec une énergie « off the charts » selon Vinous.

Caractère : Gourmand mais structuré, à enterrer en cave pour révéler toute sa complexité

ACCORDS :

entrecôte au feu de bois, lièvre à la royale, Osso Buco, Tagliatelles aux truffes noires, risotto aux cèpes, Parmigiano Reggiano 36 mois, Canard laqué, bœuf sauté aux épices douces.

