



Quintarelli
Giuseppe

Italie 



Giuseppe Quintarelli

Alzero 2017

HISTOIRE :

Le domaine Giuseppe Quintarelli, référence absolue du Valpolicella, est situé sur les collines de Negrar, au nord de Vérone. Fondé au début du XXe siècle, il a été porté à son sommet par Giuseppe "Bepi" Quintarelli, surnommé le Maestro del Veneto. Avant son décès en 2012, il vinifia 60 millésimes et forma ses petits-fils Francesco et Lorenzo, qui perpétuent aujourd'hui son héritage.

Le domaine couvre 11 hectares situés à 350 mètres d'altitude, sur des coteaux aux sols volcaniques, calcaires et limoneux. Les vignes sont conduites en pergola, méthode traditionnelle favorisant l'aération et l'exposition. Quintarelli a sublimé l'Appassimento, technique ancestrale consistant à faire sécher les raisins plusieurs mois dans des pièces ventilées. Ce procédé concentre les sucres et transforme les arômes primaires en arômes tertiaires.

La parcelle **Alzero** produit un vin rouge mythique, élaboré comme un Amarone. C'est un assemblage atypique de cépages locaux et internationaux passerillés. Ce vin dense, velouté et complexe, incarne l'audace du domaine, né de la vision novatrice de Giuseppe Quintarelli, pionnier du style vénitien hors normes.

APPELLATION : IGT Vénétie
CÉPAGES : 40% Cab. Sauv., 40% Cab. Franc, 20% Merlot
TERROIR : Volcanique, calcaire et limoneuse
VILLAGE : Negrar
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 16,5%
ACIDITÉ : 5,7 g/L
SUCRE RÉSIDUEL : 6 g/L

ELEVAGE :

Les raisins sont récoltés en plusieurs passages, puis séchés sur nattes jusqu'en décembre. Ils sont ensuite pressés, macérés 20 jours et fermentés pendant 50 jours. Le vin est ensuite élevé 30 mois en barriques françaises, puis 4 ans en foudres slovènes.

SERVICE ET CONSERVATION :

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



NOTE DE DEGUSTATION :

Ce vin présente une robe rouge sombre aux reflets pourpres. Le nez, profond et complexe, mêle fruits noirs mûrs, violette, herbes, mine de crayon, pierre concassée, avec une touche balsamique et épicée. En bouche, l'attaque est veloutée, soutenue par une acidité juteuse et une minéralité subtile. Le palais dévoile des notes de confiserie, orange sanguine, cacao et réglisse, avec une texture charnue et une belle persistance. Puissant, racé et élégant, il incarne l'audace du domaine Quintarelli, qui sublime les cépages bordelais dans un style vénitien unique.

ACCORDS :

Entrecôte au feu de bois, lièvre à la royale, osso buco, tagliatelles aux truffes noires, risotto aux cèpes, Parmigiano Reggiano, Canard laqué, bœuf sauté aux épices.

