



Quintarelli
Giuseppe

Italie



Giuseppe Quintarelli

Bianco Secco 2024

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.

Le Bianco Secco incarne la discrète sophistication du domaine, souvent éclipsée par ses rouges mythiques. Pourtant, ce blanc sec est une véritable pépite artisanale, révélant toute la finesse du terroir vénitien. Issu d'un assemblage atypique de cépages locaux et internationaux, il est vinifié avec une précision remarquable. La fermentation se fait en cuves inox, suivie d'un élevage sous bois, qui lui confère une texture légèrement crémeuse et une complexité aromatique rare.

APPELLATION :	Veneto
CÉPAGES :	70% Garganega, 10% Trebbiano Toscano, 10% Sauvignon Blanc, 10% Chardonnay
TERROIR :	Volcanique, calcaire et limoneuse
VILLAGE :	Negrar
ALTITUDE :	350 et 500 mètres
DEGRÉ ALCOOLIQUE :	12,5%
SUCRES RÉSIDUELS :	2,5 g/L

ELEVAGE :

Fermentation en cuve, élevage court sous bois

SERVICE ET CONSERVATION :

Température de service : 10 - 12°C

Capacité de garde : 8 ans



NOTE DE DÉGUSTATION :

Ce vin présente une robe jaune clair. Le nez est expressif, mêlant des arômes de zeste de citron, pêche blanche, pomme verte et de subtiles notes de cire, le tout soutenu par une minéralité raffinée. En bouche, l'attaque est vive et fraîche, portée par une acidité tonique qui équilibre une texture douce et légèrement crémeuse. Le vin évolue sur des notes de citron vert confit, fleurs blanches et pierre humide. La finale est persistante et salivante.

ACCORDS :

Saint-Jacques poêlées, burrata, risotto aux asperges et parmesan, poisson blanc avec petits légumes, côtelettes de porc à la poêle en persillade

