



Quintarelli
Giuseppe

Italie 



Giuseppe Quintarelli

Primofiore 2023

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 Primofiore ("première fleur") est le vin rouge "entrée du domaine", alliant fraîcheur, structure et finesse. Issu des premières vendanges et d'un assemblage atypique de cépages locaux et internationaux, il est élevé en fûts de chêne et reflète l'élégance artisanale de la maison, avec un style accessible, vibrant et fidèle à son héritage vénitien.

APPELLATION :	IGT Veneto
CÉPAGE :	25% Cabernet Franc, 25% Cabernet Sauvignon, 25% Corvina, 25% Corvinone
TERROIR :	Volcanique, calcaire et limoneuse
VILLAGE :	Negrar
ALTITUDE :	350 à 500 mètres
DEGRÉ ALCOLIQUE :	14%
SUCRES RÉSIDUELS :	1 g/L

ELEVAGE :

12 mois en fûts de chêne slovène

SERVICE ET CONSERVATION :

Température de service : 14-16°C

Capacité de garde : 10 ans



NOTE DE DÉGUSTATION :

Le vin présente une robe rouge rubis aux reflets grenat. Le nez mêle cerise, framboise, groseille, violette, poivre doux et herbes méditerranéennes. En bouche, l'attaque est vive et souple, portée par une belle fraîcheur et des tanins fins. L'équilibre entre cépages autochtones (Corvina, Corvinone) et Cabernets apporte élégance et structure, avec une texture fluide et une finale persistante. Artisanal, sincère et complexe, ce rouge vibrant est accessible dès sa jeunesse et peut évoluer avec grâce. C'est une belle porte d'entrée dans l'univers Quintarelli.

ACCORDS :

Civet de canard, fondue bourguignonne, spaghetti à l'encre de seiche, risotto aux cèpes

