



Quintarelli
Giuseppe

Italie 



Giuseppe Quintarelli

Valpolicella Classico Superiore 2018

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 Valpolicella Classico Superiore est un rouge artisanal, élégant et complexe. Issu de cépages autochtones et vinifié selon la méthode Ripasso, il est élevé 7 ans en foudre. Il allie profondeur, fraîcheur et grande finesse. Le très bon millésime 2018, aux conditions climatiques équilibrées a donné des vins concentrés, élégants et bien structurés.

APPELLATION : Valpolicella Classico Superiore
CÉPAGE : Corvina, Corvinone, Rondinella
TERROIR : Volcanique, calcaire et limoneux
VILLAGE : Negrar
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 15%
ACIDITÉ : 5,5 g/L
SUCRES RÉSIDUELS : 1,75 g/L

ELEVAGE :

Récolte en plusieurs passages. La moitié des raisins macérée quelques jours, l'autre moitié passerillée deux mois. Le tout est assemblé pour une seconde fermentation (Ripasso), suivie d'un élevage de 7 ans en foudres slovènes.

SERVICE ET CONSERVATION :

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

NOTE DE DEGUSTATION :

Le vin offre une robe rouge rubis, aux reflets grenat. Le nez est complexe et raffiné, mêlant des arômes de cerise noire, fruits secs, tabac blond, épices douces et thé noir, avec une touche balsamique typique. En bouche, l'attaque est ample et veloutée, portée par une belle fraîcheur et des tanins souples mais structurants. La texture est fluide, presque aérienne, mais soutenue par une matière dense et savoureuse. Le vin évolue sur des notes de prune, réglisse et cacao, avec une finale persistante et harmonieuse.

ACCORDS :

Ragoût de bœuf, lasagne, tagliatelles aux cèpes, viandes braisées, magret de canard

