



Quintarelli  
Giuseppe

Italie 



# Giuseppe Quintarelli

## Amarone della Valpolicella Classico 2018

### HISTOIRE :

Un homme incarne l'âme du Valpolicella : Giuseppe "Bepi" Quintarelli. Décédé en 2012 après avoir vinifié 60 millésimes, il a formé plusieurs grands vignerons ainsi que ses petits-fils Francesco et Lorenzo.

Son vignoble de 11ha, situé à 350 m d'altitude près de Negrar, est planté en pergola sur des coteaux volcaniques, calcaires et limoneux. L'appassimento, véritable signature du domaine, consiste à faire sécher longuement des raisins triés dans des greniers ventilés. Cette technique ancestrale, maîtrisée ici comme nulle part ailleurs, concentre arômes, texture et profondeur. Les vins vieillissent plusieurs années en grands foudres de chêne slavonien. Cette oxygénation lente forge des cuvées d'une harmonie unique. C'est le fruit d'un travail artisanal méticuleux et d'une vision presque philosophique du vin. Le domaine reste aujourd'hui l'un des plus mythiques d'Italie, symbole d'un style intemporel et d'une émotion rare.

L'Amarone est un monument de perfection, produit uniquement lors des grands millésimes. En 2018, un printemps humide suivi d'un été chaud et sec a permis d'obtenir des raisins parfaitement mûrs, donnant naissance à un vin soyeux, concentré et remarquablement harmonieux.

<b>APPELLATION :</b>	Amarone della Valpolicella Classico
<b>CÉPAGES :</b>	Corvina, Corvinone et Rondinella
<b>TERROIR :</b>	Volcanique, calcaire et limoneux
<b>RÉGION</b>	Vénétie
<b>DEGRÉ ALCOOLIQUE :</b>	16,5%
<b>ACIDITÉ :</b>	6,2 g/L
<b>SUCRES RÉSIDUELS :</b>	2,81 g/L

### ELEVAGE :

Les raisins sont récoltés en plusieurs passages, séchés jusqu'en janvier, puis pressés et macérés une vingtaine de jours. Le vin vieillit ensuite sept ans en foudres slovènes.

### SERVICE ET CONSERVATION :

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



### NOTE DE PRESSE :

Antoni Galloni : 97/100

### NOTE DE DEGUSTATION :

Un vin à la robe sombre qui dévoile au nez des notes de violette séchée, cèdre, cardamome, pierre brisée et cerise noire. La bouche est pure et aérienne, portée par des baies rouges éclatantes, une minéralité tactile et des tanins doux. Le 2018 se distingue par une belle longueur, mêlant fleurs bleues, réglisse et clou de girofle dans une finale harmonieuse. Une cuvée rayonnante à oublier quelques années en cave.

### ACCORDS :

Faisan aux noix et à la truffe, risotto, pâtes fraîches à la sauce au canard, porc effiloché, ragoût de bœuf, viandes braisées

