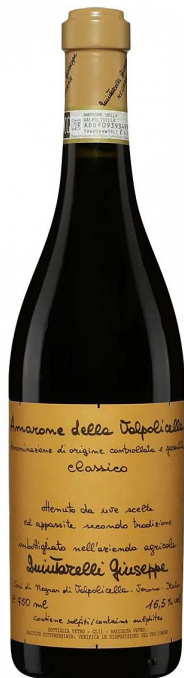


Amarone della Valpolicella DOCG 2017 Giuseppe Quintarelli 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie



azienda agricola
Quintarelli
Giuseppe

Kód produktu

I0203101

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 55% Corvina e Corvinone, 30% Rondinella, 15% Cabernet, Nebbiolo, Croatina a Sangiovese vypěstovaných na vinicích italské vinařské oblasti Veneto - Valpolicella - suché

Mistrovské dílo hloubky, tradice a elegance! Toto Amarone zraje přibližně šest let v sudu, než spatří světlo světa v lahvi. Archetyp benátského královského vína se prezentuje jako mnohvrstevnaté, hutné a mistrovsky komplexní. Ve vůni sušené ovoce, datle, ořechy, zemité tóny a jemné chutě sušených sultánků. Na patře se tato nekonečná hloubka spojuje s elegancí a finesou, kterou dokáže zvládnout jen rodina Quintarelli. Červené víno z lepšího světa, kde chcete déle vydržet!

„Komplexní aroma doutníkové krabičky, kadidla, černých třešní a bobkových listů s balzamickými tóny. Chuť je krémová, téměř suchá a sametová, s plným tělem a dlouhou, osvěžující kyselinkou. Je zde hodně cukru a koření. Velkorysé víno s bujnou, vyváženou chutí.“ James Suckling

Vedle vína Valpolicella od dal Forna je to pravděpodobně jediné víno z této apelace, které ohromujícím způsobem nově definuje charakter tohoto slavného veronského červeného vína a oprávněně nastavuje laťku, která je pro většinu vinařů v regionu nedosažitelná.

Dostupnost na hlavním skladě:

máme objednáno

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Amarone della Valpolicella DOCG 2017 Giuseppe Quintarelli 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie

Popis

Vedle vína Valpolicella od dal Forna je to pravděpodobně jediné víno z této apelace, které ohromujícím způsobem nově definuje charakter tohoto slavného veronského červeného vína a oprávněně nastavuje laťku, která je pro většinu vinařů v regionu nedosažitelná. Hluboká, tmavě rubínově červená barva s rozptýlenými granátově červenými odlesky. Vůně plná malých červených bobulí, sladké třešně, cedrového dřeva a kouře. Pevné, komplexní a mnohvrstevnaté na patře s elegancí, která tvoří mistrovskou symbiózu s působivým tělem. Vyrobeno tradiční metodou Ripasso a jako vždy dokonale ručně modelováno. Nádherné! Giuseppe Quintarelli má velký zájem o svou vlastní vinařskou planetu a svá mistrovská vína Amarone, která jsou založena na tradiční technologii. Praktické „appassimento“ nemusí být dobrý nápad, ale soustředí se na vše, abyste se mohli na slovanský dub podívat blíže. Moderní historie je celá o historii roku 1924, ale historie Giuseppe Quintarelliho je také velmi stará, je to tradiční tradice vína, zatímco jeho sousedé přešli na techniku masové výroby. Je dobré se podrobně podívat na unikátní komplexní produkt Amarone společnosti Quintarelli, který má širokou škálu slovanských dubových sudů. Vinařství se nachází v italském městě Negrar přibližně 350 metrů nad mořem. Giuseppe Quintarelli je nejvýznamnější vinař na Benátsku, který je oddaný tradiční výrobě a postupům, které převzal od svého dědečka a otce. Jeho vína jsou vyráběna v malém množství a té nejvyšší kvalitě. Po Quintarelliho vínech je velice vysoká poptávka, a jen málokdo je dokáže získat.

Hlavní parametry

Značka	Giuseppe Quintarelli
Druh	italské ikonické víno Amarone ze sušených hroznů
Detail	Ikonické víno
Původ	Itálie, Veneto & Benátsko
Barva	červená
Ročník	2017
Oblast & obec	Valpolicella
Klasifikace původu	DOCG
Odrůda	Corvina, Rondinella, typická toskánská odrůda & Sangiovese
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Výroba	Appassimento & lisování částečně vysušených hroznů
Zrání	v dubových sudech
Objem	750 ml
Alkohol ABV	15,00 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Giuseppe Quintarelli Azienda Agricola , Via Cerè, 1, 37024 Negrar di Valpolicella VR, Itálie
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.