

Valpolicella Classico Superiore DOC 2006 cantine Giuseppe Quintarelli 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie



azienda agricola
Quintarelli
Giuseppe

Kód produktu

I0203133

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 55% Corvina , 25% Rondinella doplněné o Cabernet, Nebbiolo, Croatina a Sangiovese vypěstovaných na vinicích italské vinařské oblasti Veneto - Valpolicella - suché

Quintarelliho Valpolicella Superiore je klasickým příkladem tohoto stylu, který nabízí silný chuťový profil a velkorysé plné tělo díky postupu appassimento. Po sklizni se hrozny přísně třídí, vinifikují a poté zrají sedm let v dubových sudech po slavonském dřevě. Tento dlouhý proces zrání pomáhá zjemnit třísloviny a harmonizovat různé prvky směsi, což vede k vybroušenému a rafinovanému červenému vínu, které může konkurovat mnoha Amaronům.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Valpolicella Classico Superiore DOC 2006 cantine 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
Detail	Ikonické víno
Původ	Itálie, Veneto & Benátsko
Barva	červená
Ročník	2006
Oblast & obec	Valpolicella
Klasifikace původu	DOC & DOP & Denominazione di origine controllata
Klasifikace vinice	Classico
Odrůda	Corvina, Rondinella
Přívlastek	Superiore
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Zrání	dubové sudy
Objem	750 ml
Alkohol ABV	14,00 %
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.