



Italie 



# Giuseppe Quintarelli

## Primofiore 2022

### HISTOIRE :

Pour les Italiens, un homme incarne l'âme du Valpolicella, c'est Giuseppe (Bepi) Quintarelli, un vigneron perfectionniste, surnommé le Maestro Del Veneto. Giuseppe Quintarelli est décédé en 2012 après avoir vinifié 60 millésimes. Il a eu le temps de former plusieurs grands vignerons de la région ainsi que ses petit-fils Francesco et Lorenzo. Tous les deux perpétuent le savoir-faire de ce domaine mythique de 11ha, juché à 350m d'altitude, près du village de Negrar. Le vignoble est planté en pergola le long de côtes pentus sur des sols de nature volcanique, calcaire et limoneuse. Les Quintarelli ont perfectionné une technique antique appelée Appassimento (passerillage). Les raisins sont strictement triés puis restent plusieurs mois dans une salle naturellement ventilée. Cela permet de concentrer les raisins et de transformer les arômes primaires en arômes tertiaires. Si les cépages plantés sont nombreux, les rendements sont faibles : Corvina, Molinara, Rondinella et Corvinone produisent des Valpolicella Classico Superiore suaves et délicieux, des Amarone puissants et complexes (le Rosso del Bepi est un Amarone déclassé les années fraîches) et le Recioto della Valpolicella est d'une sucrosité enivrante. En avant-garde sur son temps la famille a aussi introduit dans les années 1980 d'autres cépages créant ainsi des cuvées mythiques tel que le Ca Del Merlo et Alzero. Certaines de ces cuvées sont élevées jusqu'à 9 années dans de larges foudres ! Ne manquez pas son vin blanc, le Bianco Secco et son vin rouge Primofiore, qui offrent une délicieuse entrée en matière du domaine.

**APPELLATION :** IGT Veneto  
**CÉPAGE :** 25% Cabernet Franc, 25% Cabernet Sauvignon, 25% Corvina, 25% Corvinone  
**TERROIR :** Volcanique, calcaire et limoneuse  
**RÉGION :** Vénétie  
**DEGRÉ ALCOOLIQUE :** 14%  
**ACIDITÉ :** 5,5 g/L  
**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 DEGUSTATION :

Primofiore ("première fleur") est le vin rouge le plus accessible et frais de la gamme. Si le Cabernet est partiellement séché, tous les autres raisins sont directement pressés. Le vin offre au nez des arômes de violette, rose, cerise noire et réglisse. Un vin gourmand et digeste, facile à boire dans sa jeunesse et une réponse aux amateurs impatientes de goûter les vins du domaine sans attendre.

### ACCORDS :

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

