



Italie 



Giuseppe Quintarelli

Recioto 2015

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 côteaux 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 !

| | |
|---------------------------|-------------------------------------|
| APPELLATION : | Recioto della Valpolicella Classico |
| CÉPAGE : | Corvina, Corvinone et Rondinella |
| TERROIR : | Volcanique, calcaire et limoneux |
| RÉGION : | Vénétie |
| DEGRÉ ALCOOLIQUE : | 15% |
| ACIDITÉ : | 5,95 g/L |
| SUCRE RÉSIDUEL : | 72,5 g/L |

ELEVAGE :

Les raisins sont récoltés en plusieurs passages, puis séchés sur des nattes en bois jusqu'en janvier. Les raisins sont alors pressés et macérés pendant 20 jours. Le vin est élevé en foudres slovènes pendant 6 ans.

SERVICE ET CONSERVATION :

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



NOTE DE PRESSE :

Doctor Wine: 96/100
Antonio Galloni: 94+/100

NOTE DE DEGUSTATION :

"Le vin est d'une couleur rubis foncé aux reflets violets. Il offre au nez un bouquet savoureux, avec des épices exotiques, des tons balsamiques et des notes d'encens, suivis de myrtilles séchées et de violette. C'est de la séduction à l'état pur, comme de la soie drapée sur le palais, révélant des profondeurs de cerises noires mûres et de baies sauvages, rehaussées par un noyau d'orange sanguine. Même avec 70 grammes par litre de sucre résiduel, il est difficile de percevoir le 2015 comme un vin sucré. Son acidité piquante ajoute de l'harmonie, se terminant par une agréable amertume et des tanins délicatement accrocheurs." - Vinous

ACCORDS :

Soufflé aux amandes, fondant au chocolat amer, forêt noire, tiramisu

