



Italie 



# Giuseppe Quintarelli

## Rosso del Bepi 2016

### 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 !

<b>APPELLATION :</b>	IGP Veneto
<b>CÉPAGE :</b>	55% Corvina et Corvinone, 30% Rondinella, 15% Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc, Nebbiolo, Croatina, Sangiovese
<b>TERROIR :</b>	Volcanique, calcaire et limoneux
<b>RÉGION</b>	Vénétie
<b>DEGRÉ ALCOOLIQUE :</b>	15,5%
<b>ACIDITÉ :</b>	5,9 g/L
<b>SUCRES RÉSIDUELS :</b>	3,55 g/L

### ELEVAGE :

Les raisins sont récoltés en septembre en plusieurs passages, puis séchés jusqu'en janvier. Les raisins sont alors pressés et macérés pendant 20 jours. Le vin est élevé en foudres slovènes pendant 7 ans

### SERVICE ET CONSERVATION :

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



### NOTES DE PRESSE :

Antoni Galloni : 95/100  
James Suckling : 95/100

### NOTE DE DEGUSTATION :

"En 2016, il n'y a pas eu d'Amarone, mais un nouveau millésime du Rosso del Bepi. Ce vin offre au nez des notes de roses séchées, violettes, encens, cerise et chocolat noir. En bouche le vin est riche et complexe, mais aussi remarquablement énergique et minéral. Une note d'orange apporte une note acidulée vers la fin. Le 2016 se termine sur une sensation crayeuse avec des notes de réglisse et de mandarine. Ce Rosso del Bepi sexy et plein d'énergie conquerra de nombreux cœurs." Antonio Galloni

### ACCORDS :

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

