

Quintarelli Bianco Secco

Italia / Veneto / Veneto



Giuseppe 'Bepi' Quintarelli (1927 - 2012) regnes for å være Amaronens far og Valpolicellas magiker. Vingården i hans hjemby Negrar, Verona, ble etablert i 1924 av hans far. Giuseppe var ansvarlig for vinene siden midten av 50-tallet og som en ihuga tradisjonalist var han kompromissløs. Han reduserte avlingene og innførte en møysommelig og arbeidskrevende praksis i både vinmarkene og i selve kjelleren. Her er det lang lagring som gjelder, - opptil 7 år på store, gamle fat, - bortsett fra Alzero som lagres i barriques. Quintarelli har dyrket og brukt en salig blanding av forskjellige druer, noe som gir viner med stor karakter og personlighet. Vinhuset drives idag av enken Franca, datteren Fiorenza (en av de fire døtre) og hennes mann Giampaolo Grigoli.

De vakre og lett gjenkjennelige etikettene er forøvrig håndskrevet av Guiseppes døtre.

Innhøstningen finner sted sent i august / tidlig i september.

Avkastning pr. hektar er ca 8000 kg.

Type	Hvitvin
Produsent	G. Quintarelli
Årgang	2018
Druetyper	Garganega, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Trebbiano Toscano, Saorin
Vinifikasjon	Maserasjon i 12 timer ved lav temperatur. Temperaturkontrollert gjæring og battonage. 10% av druene kort tid på fat.
Analyse	Alkohol: 12,5 % Sukker: 2,9 g/l Syre: 5,4 g/l
Holdbarhet	Konsumklar, men kan lagres i opp til 3 år.
Karakteristikk	Blek gyldengul farge. Fyldig og svært frisk smak med preg av honning og mineraler med aprikostoner. En spennende vin fra en legendarisk produsent. Middels fyldig og livlig.
Serveringstemperatur	8° C
Passer til	Flott til sjømat, grillet fisk, pasta, salater og koldtbord.

Høyoppløselig bilde

Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	5739701	2366458	kr. 424,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
12		121187 Status: Skaffevare	

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
 · <https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen> ·