



# Bianco Secco IGT 2016 Quintarelli

Valkoviini / Rypäleet: Garganega, Trebbiano toscano, Sauvignon bianco, Chardonnay, Saorin.

**36.00 €**

## *Kuvaus*

Erittäin kevyt, kultainen oljenväri. Mineraalinen ja hennon hedelmäinen tuoksu. Maussa hieman sitrusta, omenaa, aprikoosia, hunajaa ja mantelia. Pehmeän mineraalinen ja hapokas, keskiraskas jälkimaku Erittäin helposti lähestyttävä ja hyvin tehty viini – pullo Quintarellia on aina ikimuistoinen hetki.

## *Tuottaja*

## Giuseppe Quintarelli

Quintarellia voidaan pitää ehdoitta eräänä Veneton suurista tiloista. Quintarellin ehdottomia arvoja ovat perinteet, vaikkakin joskus moderneja menetelmiä hyväksi käyttäen. Tilan koko tuotanto pulloitetaan edelleen käsin ja etiketointi, kapsulointi ja viimeistely tehdään niin ikään käsityönä. Tilan perusti Giuseppe'n isä vuonna 1924 ja tila on siirtynyt isältä pojalle. Omistus on täysin yksityistä. Vuoden 2012 alussa 84 -vuotiaana menehtynyt Giuseppe Quintarelli oli eksentrisen vanha herra, jonka rakkaus viiniin ja tarhoihin piti hänet työssä vuodesta toiseen. Giuseppe piti tarhoja omina lapsinaan ja oli nimennyt jokaisen. Nykyään tilan viineistä ovat vastuussa Giuseppe'n tytär Fiorenza Grigoli ja hänen miehensä Giampaolo Grigoli, yhdessä kahden poikansa Francesco ja Lorenzo Grigolin kanssa. Tuotanto on rajallista ja asiakkaat huolella valikoituja. Quintarellin historiasta ja ideologiasta voisi kirjoittaa paljonkin, mutta kiteytettynä kyse on yhden miehen intohimoisesta rakkaudesta viiniin, köynnöksiin ja tarhoihin. Tinkimättömän työn tuloksena syntyvät poikkeukselliset viinit, jotka kuuluvat kiistatta maailman huippujen joukkoon.

**Ruoka:** Äyriäiset, Kala,  
Kasvisruuat

**Tuotenro:** 2150716

**Viivakoodi:** 8033040820088

**Tilavuus:** 0,75 l

**Alkoholi:**

**Laatikkokoko:** 6 pullo(a)