



Rosso del Bepi IGT 2010 Quintarelli

Punaviini / Rypäleet: 5% Corvina ja Corvinone, 30% Rondinella, 15% Cabernet, Nebbiolo, Croatina ja Sangiovese.

133.00 €

Kuvaus

Tämän luokittelemattoman Amaronen rypäleiden valinta on erittäin tarkkaa jo korjausvaiheessa ja rypäleitä kuivataan noin 4 kk ennen puristusta. Maserointi kestää 20 päivää, käyminen alkaa hitaasti ja kestää 45 päivää. Tämän jälkeen viini siirretään pieniin, slovenialaisiin tammitynnyreihin, joissa se kypsyy vielä 7 vuoden ajan. Väritään syväpunainen. Paljon mausteita, umamia ja rusinaa, todella houkutteleva. Maussa rusinaa ja kuivattua viikunaa sekä erittäin mukava ja pyöreän houkutteleva rakenne. Mukana myös ihanan tuoretta happoisuutta, joka tasapainottaa runsaita kuivattujen hedelmien makuja. Jälkimaultaan pyöreä, pitkä ja mausteinen, tähtianista, häivähdys puuta ja ripaus pippuria. Viini olisi hyvä dekantoida pari tuntia ennen tarjoilua. Viinin suositusikä nauttimiselle on 2017 – 2027. Rypäleet: 55% Corvina and Corvinone, 30% Rondinella, 15% Cabernet, Nebbiolo, Croatina ja Sangiovese.

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 pullotetaan 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

Ruoka: Juustot, Riista, Tumma liha

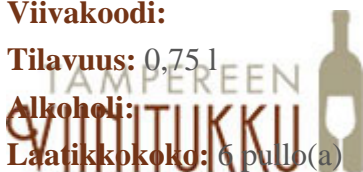
Tuotenro: 2150899

Viivakoodi:

Tilavuus: 0,75 l

Alkoholi:

Laatikkokok: 6 pullo(a)



www.viinitukku.fi

tuloksena syntyvät poikkeukselliset viinit, jotka kuuluvat kiistatta maailman huippujen joukkoon.