



# Quintarelli

## Valpolicella Classico Superiore

V e n e t o | I T A L I Ë

Puro  
WIJNEN



### WIJNDOMEIN

Quintarelli



### DRUIVENSOORT

Corvina | Rondinella | Molinara



### WIJNBOUW

Duurzaam



### GASTRONOMIE

Pasta | Risotto | Truffel

### Beschrijving

De Quintarelli Valpolicella Classico Superiore is een indrukwekkende wijn die de essentie van de Valpolicella-regio perfect weerspiegelt. Deze wijn wordt geproduceerd uit een blend van de inheemse druivenrassen Corvina, Rondinella en Molinara, de klassieke druiven van de Valpolicella. Het resultaat is een diepe, robijnrode kleur met een complex en uitnodigend bouquet. In de neus komen aroma's van rijp zwart fruit, zoals zwarte kersen en pruimen, naar voren, gecombineerd met subtiele kruiden, een vleugje tabak en een hint van vanille en specerijen van de rijping op eikenhouten vaten. In de mond is de Valpolicella Classico Superiore vol en krachtig, met een mooie balans tussen de rijpe fruitaroma's en de rijke, kruidige smaken. De tannines zijn elegant en goed geïntegreerd, wat de wijn een zijdezachte textuur geeft. De wijn heeft een lange, complexe afdronk die de diepte en finesse van de smaak perfect weerspiegelt. Deze wijn heeft de kracht om verder te rijpen, maar is ook al op jonge leeftijd een waar genot om van te drinken.

### Domein

Cantina Quintarelli is een iconisch wijnhuis in de Valpolicella-regio, opgericht door Giuseppe Quintarelli, een legendarische wijnmaker die als pionier wordt beschouwd in het behoud van traditionele wijnmaakmethoden. Het domein bevindt zich in het hart van de Classico-zone van Valpolicella, waar de unieke bodemgesteldheid van kalk- en kleigronden, samen met het gematigde klimaat, ideale omstandigheden biedt voor de teelt van de druiven. Het familiebedrijf staat wereldwijd bekend om zijn toewijding aan vakmanschap, en het gebruik van technieken die al generaties lang worden doorgegeven.

De wijnen van Quintarelli worden gekarakteriseerd door hun intensiteit, elegantie en complexiteit, en ze hebben het vermogen om uitzonderlijk goed te rijpen. Een van de belangrijkste technieken die het huis gebruikt, is de appassimento-methode, waarbij de druiven na de oogst gedeeltelijk worden gedroogd om de concentratie van suikers en smaken te verhogen. Deze techniek, die oorspronkelijk uit de regio komt, geeft de wijnen van Quintarelli een ongekennde diepte en structuur.

Cantina Quintarelli is niet alleen een producerende kracht in Valpolicella, maar ook een symbool van de rijke wijntraditie van Italië. De wijnen van Quintarelli worden geprezen om hun complexiteit en finesse, en ze zijn een must voor iedere wijnliefhebber die op zoek is naar een authentieke ervaring uit de Valpolicella-regio. De Quintarelli Valpolicella Classico Superiore is slechts een van de vele meesterwerken die uit dit iconische wijnhuis komen.