



ACQUISTATO IL

"Primofiore" Veneto Rosso IGT 2022

2022

Il primo fiore sbocciato in primavera



Svinando

Oggi ci troviamo nel cuore della Valpolicella, e più precisamente sulle belle colline di Negrar. E' proprio qui che l'Azienda Agricola Quintarelli dà vita a Primofiore, un rosso che, come un primo fiore sbocciato in primavera, annuncia l'arrivo di un'annata ricca di promesse. Non si tratta certamente di un vino "tipico" per la zona, essendo il frutto di un fortunato assemblaggio di uve autoctone, Corvina e Corvinone, con varietà internazionali, il Cabernet Franc e il Cabernet Sauvignon. Ogni varietà rappresenta circa un quarto del totale. Le uve provengono da vigneti situati su terreni calcarei e basaltici, della Valpolicella. Qui un microclima mite e ventilato, rende la regione una delle più vocate d'Italia, capace di regalare uve di altissima qualità. Dopo una selezione rigorosa delle uve, la fermentazione avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, per preservare la freschezza e l'integrità del frutto. Segue un affinamento in botti di rovere francese per 12 mesi, durante il quale il vino si arricchisce di note speziate e vanigliate. Nel calice Primofiore si presenta di un colore rosso rubino intenso, brillante e invitante. Al naso rivela fin da subito un bouquet ampio e complesso, con richiami di frutta rossa matura (ciliegia, mora), note floreali (viola) e sfumature speziate (pepe nero, cannella). In bocca è fresco e avvolgente, con tannini morbidi e vellutati. Il finale è lungo e persistente, con ritorni di frutta rossa e note minerali. Questo rosso si abbina bene a carni rosse cotte alla griglia o brasate, selvaggina, formaggi stagionati e primi piatti saporiti.

L'Azienda Agricola Quintarelli è conosciuta in tutto il mondo per la produzione di vini di straordinaria qualità, primo fra tutti l'Amarone della Valpolicella. Fondata agli inizi del Novecento da Silvio Quintarelli insieme ai suoi fratelli, l'azienda ha radici profonde nel territorio della Valpolicella. Dopo i primi anni di attività, l'azienda si trasferì nella vallata di Negrar, nella località Cerè, dove tuttora ha sede la cantina. Oggi Quintarelli è sinonimo di eccellenza non solo per l'Amarone, ma anche per la produzione di altri vini di altissimo livello come il Recioto e il Valpolicella Classico. Ogni bottiglia è il risultato di un processo produttivo meticoloso che prevede lunghi appassimenti, macerazioni prolungate e fermentazioni svolte in legno secondo metodi tradizionali. I vini ottenuti sono espressioni uniche e autentiche del territorio, capaci di raccontare la storia e la passione di una famiglia che ha dedicato la vita alla viticoltura. Punto di riferimento per chiunque voglia esplorare i grandi vini della Valpolicella.

La Vigna

Terreno terreni di natura calcarea e a basaltica

Esposizione Ovest

Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Veneto

Uve Cabernet Franc 25%, Cabernet Sauvignon 25%, Corvina 25%, Corvinone 25%

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 5-7 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Il vino è ottenuto da selezionate varietà di uve locali. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, seguita da una maturazione in botti di rovere francese per 12 mesi.

Sensazioni Colore rosso brillante con riflessi rubino. Al naso si apre con intensi aromi di frutta rossa matura, con delicate note floreali e sfumature speziate. Il sapore è equilibrato e armonico, con una piacevole freschezza e tannini morbidi. La lunghezza e la persistenza del retrogusto lasciano una buona longevità.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821