



## Primofiore IGT Veneto Rosso 2020

Giuseppe Quintarelli

|                                |                                                                 |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| <b>Tipo</b>                    | Vino rosso                                                      |
| <b>Origine</b>                 | Italian, Veneto                                                 |
| <b>Produttore</b>              | Quintarelli Verona                                              |
| <b>Classificazione</b>         | IGT                                                             |
| <b>Maturazione</b>             | 12 mesi in botti di rovere di Slavonia                          |
| <b>Contenuto</b>               | 75 cl                                                           |
| <b>Annata</b>                  | 2020                                                            |
| <b>Conservazione</b>           | fino a 9 anni                                                   |
| <b>Temperatura di servizio</b> | 16 - 18° C                                                      |
| <b>Contenuto alcolico</b>      | 14 %                                                            |
| <b>Vitigni</b>                 | Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Corvina Veronese, Corvinone |
| <b>Articolo n.</b>             | 13200720                                                        |

### Annotazioni

"Primo fiore" è un vino rosso ottenuto da uve Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Corvina e Corvinone in parti uguali provenienti dai vigneti delle colline della Valpolicella in provincia di Verona, in Veneto. Questo vino è ottenuto da uve appassite per circa un mese, vinificate e invecchiate per almeno un anno in grandi botti di rovere di Slavonia prima di essere imbottigliate. Si presenta alla vista con un colore rosso rubino impenetrabile con leggeri riflessi granati. Al naso mostra una grande complessità di aromi fruttati e floreali di ciliegie, lamponi, more e violette, accompagnati da dolci note speziate. Al palato è deciso e ben strutturato, con sapori fruttati persistenti e tannini complessi ed eleganti. Termina con un retrogusto piacevolmente speziato e sapido.

### Abbinamenti

Un ottimo accompagnamento per piatti saporiti, come B. Antipasti al ragù o secondi piatti con carni rosse alla griglia o alla griglia.

## Note di degustazione

---

Si presenta alla vista con un colore rosso rubino impenetrabile con leggeri riflessi granati. Al naso mostra una grande complessità di aromi fruttati e floreali di ciliegie, lamponi, more e viole, accompagnati da delicate note di spezie. Al palato è deciso e ben strutturato, con sapori fruttati persistenti e tannini complessi ed eleganti. Chiude con un finale piacevolmente sapido e speziato.