RUBINELLI VAJOL

1953 RUBINELLI Vajol 1635

amarone DESTINéE
della Valpolicella classico docg
RISERVA

Vitigni: 40% Corvina, 40% Corvinone, 10% Rondinella, 5% Molinara, 5% Oseleta

Composizione terreno: Calcareo, tufaceo e argilloso.

Sistema di coltivazione: 50% Pergola veronese e 50% Guyot

Vendemmia: I migliori grappoli selezionati manualmente e adagiati nei plateaux, vengono posti a riposo nel fruttaio per quattro mesi, durante i quali si compie il naturale processo di appassimento.

Vinificazione: Tra gennaio e febbraio avviene la pigiatura dell'uva passita, il cui succo denso, rimane a fermentare e macerare per 30-40 giorni in acciaio inox. Dopo la svinatura segue il lungo affinamento in grandi botti di rovere da 30 e 50 hl, cui si aggiunge l'affinamento in bottiglia.

Gradazione alcolica: 16% vol

Acidità totale: 5,90 g/l

Zuccheri riduttori: 2,40 g/l

Colore: Rosso purpureo con intensi riflessi brillanti di rubino.

Profumo: Colpisce subito al naso per l'esplosione dei profumi di ciliegia, amarena, frutti rossi maturi ancora integri, mirtillo, sottobosco, fiori e buccia d'arancia, che si fondono con eleganti note speziate, erbe aromatiche, tabacco, cioccolata fondente, caffè, liquerizia e pepe. Inebriano a lungo calde evoluzioni verso spezie orientali.

Note di degustazione: Avvolgente, perfettamente equilibrato, regala al palato un'immediata sensazione calda e vellutata. Il corpo è pieno, il sorso è solido, sostenuto da una vena fresca e da tannini morbidi. Ritornano di continuo il frutto integro e la spezia, in polifonici accordi. Al palato ha un ottimo calibro sapido alcolico e un'intrigante nota minerale. E' un vino rotondo, invitante, lungo e profondo, perfettamente armonico nelle componenti gustative. La trama tannica e il finale fresco, regalano sensazioni fini e misurate, accarezzando i sensi, con il suo ininterrotto equilibrio fra tensione e leggerezza.

Abbinamento: E' un vino creato dal tempo: il lungo tempo di appassimento e il lungo tempo di affinamento richiedono di accompagnarsi a pietanze dal lungo tempo di cottura, elevata intensità e persistenza aromatica. Il piatto prediletto rimane lo stinco di vitello al forno, con aromi di alloro, timo, salvia e rosmarino, per una cottura di minimo 6 ore a fuoco lento (120°). Perfetto anche con i formaggi molto stagionati. E' anche un vino da meditazione, per la carne e per lo spirito. Si consiglia di stappare la bottiglia almeno un'ora prima della mescita.

Bottiglia: 0,75 L – 1,5 L – 3 L

Temperatura di servizio: 18° - 20° C

Azienda Agricola RUBINELLI VAJOL
P.IVA/CF 04205940234
Via Paladon, 31 · Località Vajol
37029 San Floriano di San Pietro in Cariano · Valpolicella · Verona · Italia
www.rubinellivajol.it · **info@rubinellivajol.it**

tel/fax +390456839277
mobile +393474223944
mobile +393483330411
mobile +393487145744
RUBINELLI VAJOL

CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REGOLAMENTO CE N. 1308/13
CAMPAIGN FINANCED PURSUANT EEC REGULATION NUMBER 1308/13