

RUBINELLI  
VAJOL

1953  
RUBINELLI  
Vajol  
1635



**olio**

*extra vergine di oliva*  
*“pianeto”*

**Cultivar:** 50% Grignano, 15% Favarol, (autoctone); 10% Leccino, 10% Frantoio, 10% Moraiolo, 5% Pendolino.

**Terreno:** Calcareo, tufaceo e argilloso. La tipicità della composizione del terreno determina l'unicità organolettica del frutto. Altitudine degli oliveti: da 100 a 200 mt. Fatta eccezione per il clima temperato e mite del Lago, dove gli oliveti arrivano fino a Riva del Garda, non si trovano piante di olivo più a nord della Valpolicella, che ne costituisce quindi il confine settentrionale naturale. Sono piante che in inverno lottano per la sopravvivenza e sopravvivono sempre in condizioni climatiche per loro estreme. Ecco allora che il prodotto di questi olivi eroici è un vero Elisir per la salute.

**Sistema di coltivazione:** Tradizionale

**Raccolta:** Manuale. Selezione accurata delle olive, raccolte a mano negli oliveti di famiglia

**Estrazione:** Ciclo continuo. Uno dei segreti dell'eccellente qualità, della squisitezza del gusto e della bassissima acidità (anche fino a 0,1%) è la molitura con sistemi di estrazione tradizionali, nello stesso giorno, a poche ore dalla raccolta.

**Acidità media:** inferiore a 0,2%

**Colore:** giallo-verde intenso della clorofilla

**Profumo:** “All'olfatto si apre con richiami di erbe aromatiche e foglia di pomodoro.”

“Pomodoro, fiori, mela, mandorla.” *Gambero Rosso, Oli d'Italia*

**Note di degustazione:** Ha un sapore delicato con sentori di erba fresca. Leggermente piccante al gusto rilascia eleganti note di buccia di limone: un dono delle pregiate olive autoctone Grignano. “Al gusto evidenzia ancora note vegetali, ma anche di mentuccia e basilico. Chiude in armonia con amaro e piccante.” *Gambero Rosso, Oli d'Italia*

**Abbinamento:** olio lievemente fruttato, che non sovrasta mai il gusto del cibo, anche del più delicato, ma ne esalta ogni differente peculiarità, con la sua nota fresca e vegetale. Impreziosisce ogni tipo di pietanza. E' ottimo crudo per valorizzarne al massimo tutte le sue proprietà.

**Bottiglia:** 0,5 L

**Riconoscimenti:** E' un olio extravergine dalle caratteristiche uniche. Ha ricevuto numerosi premi e negli ultimi anni è stato l'unico olio della Valpolicella classica, censito dalla *Guida Oli d'Italia del Gambero Rosso*.



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](http://www.rubinellivajol.it) · [info@rubinellivajol.it](mailto: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

