

RUBINELLI
VAJOL

1953
RUBINELLI
Vajol
1635



recioto della valpolicella classico docg

Vitigni: 50% Corvina, 25% Corvinone, 15% Rondinella, 5% Molinara, 5% Oseleta

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

Composizione terreno: Calcareo, tufaceo e argilloso.

Vendemmia: Le parti superiori, maggiormente arieggiate, cosiddette "recie" (orecchie), dei grappoli più spargoli, selezionati manualmente dalle migliori uve di ogni vigneto, vengono adagiate nei plateaux e poste a riposo alcuni mesi per il naturale processo di appassimento.

Vinificazione: Alla lenta fermentazione in acciaio a temperatura controllata, segue l'affinamento, prima in acciaio, poi in una piccola botte di rovere e infine a lungo in bottiglia.

Gradazione alcolica: 14,5% vol

Acidità totale: 8,25 g/l

Zuccheri riduttori: 92,40 g/l

Colore: Rosso purpureo con intensi riflessi brillanti di rubino. In certe rare annate può sembrare inchiostro viola scuro, impenetrabile agli occhi.

Profumo: I profumi si offrono lentamente, a tappe sorprendenti. Accarezza, conquista ed esalta il naso. Sembra di camminare su un tappeto di petali di rose, viole e violette. Intriganti sentori di frutti matura: amarena, fragola, ribes, prugna, lampone, mirtillo, sciroppo di mora, accompagnate da note di dattero e fico. Robinia affumicata, resine, tabacco e spezie assumono un ruolo protagonista: pepe nero, chiodi di garofano, ginepro, cacao, tamarindo, vaniglia e cannella, con un tocco piccante e tannini setosi.

Note di degustazione: Si distingue per la sua coerenza, soprattutto nei sapori fruttati. Di grande piacevolezza, è estremamente equilibrato, dolcemente armonico e mai stucchevole, delicatamente tannico: consistenza carnale e confettura di amarene. Sinfonia di sapori

persistente e straordinaria, nel finale manifesta una leggera nota astringente, di buccia d'uva, freschezza vivace che fissa, come una conclusione naturale ed attesa, la dolcezza di fondo offerta con generosità. E come quando si è appena fatto un bel sogno che non si vuole dimenticare ... il secondo bicchiere si riempie da solo. Tónico, come un rivolo di rubino fuso.

Abbinamento: Vino da dessert, abbinabile anche a formaggi stagionati. Particolarmente adatto alle crostate, ai cantucci alla mandorla, al cioccolato extrafondente. Ottimo soprattutto puro, come aperitivo prima di cena o come dolce nota di chiusura dopo cena o come vino da meditazione. Dolce quintessenza della terra, antico vino dell'accoglienza, è un nettare senza tempo, di cui saziarsi in ogni momento speciale della vita e in compagnia di quell'Angelo, che è ogni ospite che bussava alla porta.

Bottiglia: 0,5 L

Temperatura di servizio: 12°-15° 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 

 RUBINELLIVAJOL

