

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, vengono adagiate nei plateaux e posti a riposo nel fruttai per 4-5 mesi, durante i quali si compie il naturale processo di appassimento. Si scelgono solo le migliori uve da tutti i vigneti.

**Vinificazione:** Il processo di fermentazione e macerazione in acciaio inox dura 30-40 giorni a temperatura controllata.

Affinamento in acciaio per 3 mesi. Segue un breve affinamento in una piccola botte di rovere e un più lungo affinamento 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; ma in certe rare annate può rimanere impenetrabile agli occhi, come inchiostro viola scuro.

**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 frutta matura: amarena, fragola, ribes, prugna, lampone, mirtillo, sciroppo di mora, accompagnati 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, in cui si ritrova il gusto di confetture raffinate e di amarene. Una persistente sinfonia di sapori, che si ricorda a lungo. 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. Come quando si è appena fatto un bel sogno che non si vuole dimenticare ... il secondo bicchiere si riempie da solo. Tonic, come un rivolo di rubino fuso.

**Abbinamento:** Eccellente con i formaggi stravecchi o molto saporiti o erborinati. Prediletto come vino da dessert. Particolarmente adatto alle crostate, ai cantucci alla mandorla, al cioccolato extrafondente. Ottimo soprattutto puro, come aperitivo prima di cena e dolce nota di chiusura dopo cena. Vino da meditazione. Dolce quintessenza della terra, antico vino dell'accoglienza, già noto ai romani, è un nettare senza tempo, di cui saziarsi in ogni momento speciale della vita, soprattutto in compagnia di quell' 'Angelo', che è l'ospite atteso o inatteso che bussa 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](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

