ACQUISTATO IL .....

"Destinée" Amarone della Valpolicella Classico DOCG Riserva 2011

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Veneto
Uve	Corvina Corvinone Rondinella Molinara Oseleta
Gradazione	16% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Le uve selezionate vengono appassite per circa quattro mesi, poi pigiate e fermentate per 30-40 giorni in acciaio. Il vino matura in grandi botti di rovere, seguito da un affinamento in bottiglia per esaltarne struttura e complessità.
Sensazioni	Nel calice si presenta con un rosso rubino brillante, dove riflessi granati segnalano la sua maturità che promette complessità. Al naso sprigiona un bouquet intenso e affascinante, caratterizzato da note di frutta rossa matura come ciliegia e prugna sotto spirito. A queste si uniscono eleganti sfumature di liquirizia, spezie dolci, fiori appassiti, accenni di sottobosco e un fondo speziato che ricorda la cannella e il pepe nero. L'ingresso al palato è sontuoso e ben definito, con una tessitura tannica vellutata che si integra perfettamente alla ricca fruttuosità del vino. I sapori di ciliegia e amarena emergono con vivacità, sostenuti da una freschezza equilibrata che aggiunge profondità e persistenza. La struttura è robusta ma ben bilanciata, con un retrogusto lungo e appagante, in cui ritornano le note di spezie dolci e un accenno di cioccolato fondente.

Per le grandi occasioni

Un vino importante. Perfetto per le grandi occasioni. Un Amarone della Valpolicella, proveniente dalla zona Classica, quella più storica, ed etichettato come Riserva, grazie al suo lungo invecchiamento in legno. Stiamo parlando di Destinée, uno dei gioielli di casa Rubinelli Vajol. Vino di rara eleganza e complessità, che nasce nella Conca del Vajol. Questa zona collinare del Veneto, con i suoi terreni calcarei e tufacei, rappresenta un terroir ideale per la coltivazione delle uve autoctone dell'Amarone. La Conca del Vajol, inoltre, tra San Pietro in Cariano e San Floriano, offre una perfetta esposizione solare e un clima mite e ventilato, condizioni ideali che permettono alle uve di maturare lentamente. Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara e Oseleta, il sapiente blend rende questo Amarone estremamente interessante e complesso. Fedele alla tradizione, questo rosso è figlio di una vendemmia rigorosamente manuale. I grappoli vengono selezionati con cura, per poi essere sottoposti all'appassimento naturale che dona al vino finito il suo tipico profilo ricco e intenso. La fermentazione avviene lentamente, seguita da un lungo affinamento in grandi botti di rovere da 30 e 50 ettolitri. Nel calice, l'Amarone della Valpolicella Classico Riserva Destinée si presenta con un colore rosso rubino intenso con riflessi granati. Al naso sorprende per il suo bouquet complesso e avvolgente, con sentori di frutta rossa matura, amarena sotto spirito, fiori appassiti, liquirizia, spezie dolci e sottili note di sottobosco. In bocca, è pieno e ben strutturato, con un sorso succoso e avvolgente. I tannini sono presenti ma setosi, bilanciati da una vivace acidità che conferisce freschezza e un bel ritmo al palato. Il finale è lungo e persistente, con piacevoli ritorni fruttati e speziati. Destinée è un vino da lungo invecchiamento, capace di evolvere per decenni, in attesa di un'occasione speciale. Sulla tavola accompagnerà senza problemi piatti di grande struttura e dal sapore deciso, come brasati, selvaggina, carni rosse arrosto e formaggi stagionati. Perfetto anche come vino da meditazione, da assaporare lentamente dopo cena, magari accompagnato da un buon cioccolato fondente.

Immaginate una terra incantata. Dove vigne storiche ricamano i dolci pendii delle colline. E caratteristici muretti a secco le separano da piante di ulivi, mandorli e ciliegi. No, non è un sogno. E' la Valpolicella. E in particolare l'area classica della denominazione. Quella più storica e vocata per la produzione di grandi vini territoriali. E' proprio qui, nel centro di questa regione vinicola, che si trova l'azienda Rubinelli Vajol. Sede a S. Pietro in Cariano, in un'antica casa rurale. Qui il vino riposa (per il tempo necessario) in grandi botti di rovere al riparo della fresca e buia cantina scavata nel tufo. In campagna, invece, le uve tipiche che così vengono coltivate sono le stesse di un tempo, quelle di sempre, quelle che hanno reso famosa la zona. Il Suo nome è indicativo: è un vino che ha per regola di fare le cose con calma e con rispetto, secondo i tempi della natura.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821