



ACQUISTATO IL

Valpolicella Classico DOC 2024

2024

Il tipico mix veronese



Svinando

La ricetta è: 45% Corvina, 35% Corvinone, 15% Rondinella, 5% Molinara. Non c'è nulla di più veronese di questo intricato mix di uve tipiche. Rubinelli Vajol le coltiva parte con il tradizionale sistema della Pergola veronese e parte con il Guyot. La vendemmia, rigorosamente manuale, avviene in settembre, quando le uve hanno raggiunto il giusto grado di maturazione. Dopo la raccolta, si va subito in cantina per la fase di pigiatura e la conseguente fermentazione e macerazione in acciaio inox a temperatura controllata. Occorrono circa 10 giorni per raggiungere il giusto livello di colore e perché la fermentazione giunga a termine. Da lì in avanti il vino affina solo in acciaio. Per poi finire in bottiglia e attendere il momento giusto per andare in commercio, restando al sicuro della fresca e buia cantina scavata nel tufo, sotto la collina del Vajol. Nel bicchiere si rivela brillante, rosso rubino, di bella trasparenza. Al naso è varietale, dove il tema conduttore sono i frutti rossi: melagrana, ciliegia croccante, ribes, con fiori di glicine e roselline rosse. In bocca, invece, si rivela subito un vino giovane, dotato di grande freschezza. Fine, elegante e profumato, con lievissime note balsamiche e di spezie. Il finale, piacevolmente persistente, lo rendono ideale come vino a tutto pasto, dall'aperitivo fino ai secondi. Una sola avvertenza. Di questo vino, è meglio averne già una seconda bottiglia a portata di mano.

La Vigna

Terreno Calcareo, tufaceo e argilloso

**Esposizione
Allevamento** Pergola Veronese e Guyot

Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza

Veneto

Uve 45% Corvina, 35% Corvinone, 15% Rondinella, 5% Molinara

Gradazione 12,5% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Eccellente vino di apertura, dall'aperitivo agli antipasti, splendido con affettati e primi piatti. Caprese di Bufala con pomodoro cuore di bue, origano etneo, basilico in grandi foglie e olio evo di ultima raccolta. Il pesce non è un tabù, anzi: si consigliano insalate di pesce e verdura.

Vinificazione Le uve vengono raccolte in settembre e immediatamente pigiate. Segue un processo di fermentazione e macerazione in acciaio inox a temperatura controllata per 8-10 giorni. Affinamento in serbatoi d'acciaio e in bottiglia, nella fresca e buia cantina scavata nel tufo, sotto la collina del VAJOL.

Sensazioni Brillante rosso rubino chiaro; colpisce per la sua trasparenza, che si lascia attraversare dallo sguardo. È varietale tanto nel colore, quanto nei profumi, dove il tema conduttore sono i frutti rossi: melagrana, ciliegia croccante, ribes, con fiori di glicine e roselline rosse. Vino giovane e di grande freschezza. Fine, elegante, profumato. Lievissime sono le note balsamiche e appena accennate le spezie: chiodo di garofano, ginepro e un pizzico di pepe. Al sorso ritorna il frutto fresco, gustoso, equilibrato e morbido. Finale piacevolmente persistente.

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. È la Valpolicella. E in particolare l'area classica della denominazione. Quella più storica e vocata per la produzione di grandi vini territoriali. È 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 veronesi vengono coltivate con tecniche all'insegna della sostenibilità, utilizzando forme di allevamento tradizionali come la pergola veronese, o il Guyot negli impianti più recenti.

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. Iscr.