



ACQUISTATO IL .....

Valpolicella Classico Superiore DOC 2020

2020

## Quando un Valpolicella è Classico e Superiore



*Svinando*

### La Vigna

**Terreno** Calcareo, tufaceo e argilloso

**Esposizione** Pergola Veronese e Guyot

**Densità imp.**

**Il Vino**

**Tipologia** Vino rosso fermo

**Provenienza** Veneto

**Uve** 50% Corvina, 25% Corvinone, 15% Rondinella, 5% Molinara, 5% Oseleta

**Gradazione** 13,5% vol

**Temp. Servizio** 18 gradi

**Quando Berlo** da invecchiamento

**Abbinamento** Ottimo in abbinamento alla carne, dal pollo agli arrosti, dalla carne alla brace alla cacciagione. È perfetto con la parmigiana di melanzane.

**Vinificazione** Le uve selezionate vengono pigiate dopo 15 giorni di appassimento in fruttaio. Il processo di fermentazione e macerazione in acciaio inox a temperatura controllata dura circa 15-20 giorni. Segue l'affinamento in grandi botti di rovere

**Sensazioni** Rosso rubino. Risaltano subito ampi i profumi di fiori. Emergono note olfattive molto intense di amarena e frutti rossi, con piacevoli sentori di spezie. Vino di carattere, di buon corpo, struttura e alcolicità, deciso, tannico, pulito ed elegante. Si caratterizza per il ricordo di ciliegia matura, di prugna e di mora. Importante la componente speziata, soprattutto pepe e spezie dolci, colpiscono le note di tamarindo, china e vaniglia. Grande piacevolezza al sorso, morbido e avvolgente, delicato ed equilibrato, levigato nei tannini, sa coniugare il tutto con grande freschezza. Ottima la persistenza.

Questo Valpolicella DOC è Classico, dal momento che è prodotto solo con uve provenienti dalla zona storica della denominazione (si scrive storica ma si legge più vocata), ed è anche Superiore. Questa menzione viene assegnata a quei vini che hanno caratteristiche migliori e una gradazione alcolica leggermente più alta dello standard della tipologia. In questo caso 13,5 gradi. Le uve, accuratamente selezionate e raccolte a mano, vengono pigiate dopo 15 giorni di appassimento in fruttaio. Poi, dopo la vinificazione in acciaio inox a temperatura controllata, per la fase di affinamento viene posto in grandi botti di rovere. Ne deriva un vino caratterizzato da un bel colore rosso rubino. Al naso, ampi profumi di fiori accompagnano quelli di amarena e frutti rossi. Il tutto in perfetta armonia con piacevoli sentori di spezie. In bocca, invece, si scopre un vino di carattere e buon corpo. Deciso, tannico, pulito ed elegante. Garantisce un sorso morbido e avvolgente di grande persistenza. Ottimo in abbinamento alla carne, dal pollo agli arrosti, dalla carne alla brace alla cacciagione.

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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e N. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821