



ACQUISTATO IL

Amarone della Valpolicella Classico DOCG 2016

2016

La magia della Valpolicella



Svinando[®]

La Vigna	
Terreno	Calcareo, tufaceo e argilloso.
Esposizione	
Allevamento	Pergola Veronese e Guyot
Densità imp.	
Il Vino	
Tipologia	Rosso Fermo Secco DOCG
Provenienza	Veneto
Uve	40% Corvina, 40% Corvinone, 10% Rondinella, 5% Molinara, 5% Oseleta
Gradazione	16% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	E' un vino creato dal tempo: il lungo tempo di appassimento e il lungo tempo di affinamento richiedono di accompagnarsi a pietanze dal lungo tempo di cottura, elevata intensità e persistenza aromatica. Il piatto prediletto rimane lo stinco di vitello al f
Vinificazione	I migliori grappoli selezionati manualmente e adagiati nei plateau, vengono posti a riposo nel fruttai per quattro mesi, durante i quali si compie il naturale processo di appassimento. Tra gennaio e febbraio avviene la pigiatura dell'uva passita, il cui succo denso, rimane a fermentare e macerare per 30-40 giorni in acciaio inox. Dopo la svinatura segue il lungo affinamento in grandi botti di rovere da 30 e 52 hl, cui si aggiunge l'affinamento in bottiglia.
Sensazioni	Rosso purpureo con intensi riflessi brillanti di rubino. Colpisce subito al naso per l'esplosione dei profumi di ciliegia, amarena, frutti rossi maturi ancora integri, mirtillo, sottobosco, fiori e buccia d'arancia, che si fondono con eleganti note speziate, erbe aromatiche, tabacco, cioccolata fondente, caffè, liquerizia e pepe. Inebriano a lungo calde evoluzioni verso spezie orientali. Avvolgente, perfettamente equilibrato, regala al palato un'immediata sensazione calda e vellutata. Il corpo

è pieno, il sorso è solido, sostenuto da una vena fresca e da tannini morbidi. Ritornano di continuo il frutto integro e la spezia, in polifonici accordi. Al palato ha un ottimo calibro sapido alcolico e un'intrigante nota minerale. E' un vino rotondo, invitante, lungo e profondo, perfettamente armonico nelle componenti gustative. La trama tannica e il finale fresco, regalano sensazioni fini e misurate, accarezzando i sensi, con il suo ininterrotto equilibrio fra tensione e leggerezza.

I migliori grappoli, selezionati manualmente, vengono posti a riposo nel fruttai per quattro mesi. Questi gesti rituali danno inizio alla magia. Con il lento processo di appassimento inizia infatti il lungo percorso che porterà alla nascita del prezioso Amarone della Valpolicella. In questo caso l'azienda Rubinelli Vajol lo propone in versione Classica, dato che i vigneti di provenienza si trovano nella zona storica, e più vocata, della denominazione. Terminata la fase di appassimento, tra gennaio e febbraio, si passa alla vinificazione vera e propria, con la pigiatura di quello che rimane dell'uva passita. Il suo succo, particolarmente denso, rimane a fermentare e macerare per 30-40 giorni in acciaio inox. Quindi, dopo la svinatura, ha inizio la seconda fase magica, che consiste nel lungo processo di affinamento. In questo caso la scelta del produttore è quanto mai tradizionale dato che opta per delle grandi botti di rovere. A quel punto è solo questione di avere pazienza e di aspettare che il vino raggiunga la giusta complessità. Rosso purpureo con intensi riflessi brillanti di rubino. Al naso è un'esplosione di profumi, dalla ciliegia, all'amarena, ai frutti rossi maturi ancora integri, al mirtillo e al sottobosco, fino ai fiori e persino la buccia d'arancia. Il tutto ben integrato con eleganti note speziate, di erbe aromatiche, tabacco, cioccolata fondente, caffè, liquirizia e pepe. In bocca, invece, regala un'immediata sensazione calda e vellutata. Il corpo è pieno, il sorso è solido, sostenuto da una vena fresca e da tannini morbidi. Il finale è fresco e regala sensazioni fini e misurate. Una carezza per i sensi.

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 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.