ACQUISTATO IL .....

Recioto della Valpolicella Classico DOCG 2015 2015

Lussureggiante nettare veronese



Lussureggiante o gratificante? Difficile scegliere gli aggettivi giusti per descrivere questo incredibile vino dolce proposto da Rubinelli Vajol. Recioto della Valpolicella Classico DOCG, prodotto a partire da un taglio di vitigni veronesi: 50% Corvina, 25% Corvinone, 15% Rondinella, 5% Molinara, 5% Oseleta. Ma non tutto il grappolo, sia chiaro. Come da tradizione, infatti, per questo rosso vengono selezionate solo le parti superiori dei grappoli, maggiormente arieggiate. Sono le cosiddette "recie", ossia le orecchie. Raccolte a mano, vengono accuratamente adagiate nei plateaux e poste a riposare in fruttaio per 4-5 mesi, durante i quali si compie il naturale processo di appassimento. Dopo la vinificazione, il vino viene affinato in acciaio per 3 mesi. A cui segue un breve periodo in piccole botti di rovere e uno più lungo in bottiglia. Si ottiene così un rosso caratterizzato da un colore porpora con intensi riflessi rubino. Al naso, profumi invitanti si susseguono minuto dopo minuto. Sembra di camminare su un tappeto di petali di rose, viole e violette. Poi sentori di frutti matura, come amarena, fragola, ribes, prugna, lampone, mirtillo. E ancora sciroppo di mora, note di dattero e fico, robinia affumicata, resine, tabacco e spezie. Eccellente con i formaggi stravecchi, molto saporiti o erborinati, è ideale come vino da dessert.

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.

La Vigna

Terreno	Calcareo, tufaceo e argilloso
Esposizione Allevamento	Pergola Veronese e Guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo
Provenienza	Veneto
Uve	50% Corvina, 25% Corvinone, 15% Rondinella, 5% Molinara, 5% Oseleta
Gradazione	14,5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
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 dolc
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.
Sensazioni	Rosso purpureo con intensi riflessi brillanti di rubino. 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 frutti 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.

© 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