



ACQUISTATO IL

Recioto della Valpolicella Classico DOCG 2016

2016



Svinando

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 fruttai 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 Vino 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 dolce

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.

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