

Fontana fatta a volto di muro detta Fontana dal vajol
 nasce nelli beni delli Signori Antonio Bork figlioli del
 q^o Signor Verità Porta, quale è stata supplicata delli detti
 Signori e dal Sig. Gio: Maria Donati per valersi del
 la detta acqua nilla por parte et condurla con cano-
 ni sotterranei alli loro Cortivi per gli usi domestici
 et anco per adagnar pradi se ve ne saranno oltre il bisogno.

Dignuo fatto d'omo Keriale Bratto Tesoro Ordinario delli officio M^o. sopra li Beni
 Inculti in virtù di mandato degli M^o. Signori Procuratori de di 4 Agosto et
 duplica di dui del medesimo 1635 presentata in questo Excellentissimo Registra-
 to delli Signori Antonio Bortolomeo figlioli del q^o Signor Verità Porta,
 et delli Signor Gio: Maria Donati in solidum a supplicato l'acqua della
 Fontana detta il vajol posta nella Villa di Buri in Valpulisella, bee-
 re et usarla con goduta anco per avanti da vero per gli usi domestici,
 quale intende condurla con canoni sotterranei et se ne sopravvenne a
 canno irrigare il Prato colorito di Verde lineato di rosso. Secondo
 ha lo per Colloca Misri Giacomo Pelenaro Tesoro straordinario del
 medesimo officio.

Terminato il di 7 Ottobre 1635

Idem scritto di mano propria

Ala di Partiche M^o. Paolo Veronesi

Impost. N. 77	
Rimborso di spese	
Costa orolario	2. 60
Registri	1. 00
	2. 50
Procurati d'ordine	
Altra	2. 10
Copia	6. 00
Altra d'ordine	8. 00
Totale	17. 00
Registro N. 119	31
L'Avvocato	

RUBINELLI VAJOL

Qui dove mostra la mano li Sig. q^o
 Poeti e Donati faranno la divisione
 delle acque per condurla ognuno alli
 loro Cortivi

Direzione dell' Archivio di Stato
 in Venezia

N. 3187 351 del I

Per copia conforme all'originale esistente in questo
 Archivio di Stato / Archivio del Vicario Magistrate in Prov.
 venetiana sopra Beni Inculti - Disegni - Verona - Marzo 60 /
 la quale copia si rilascia al signor Avv. Plinio
 Donati lo stesso sua regolare istanza protocollata
 in atti a termini degli Articoli 57 e 62 del R. Decret.
 to 27 maggio 1875 N. 2552 Serie II.

Venezia li 18 Ottobre 1898

Lo Direttore

L. S.

Registrato a Venezia
 il 18 Ottobre 1898
 Sotto il N. 119 del 1898
 Il Procuratore

L. S.

“L’Amor che move il sole e l’altre stelle”
Divina Commedia, Paradiso, Canto XXXIII, v. 145
DANTE ALIGHIERI

“The love that moves the sun and all the stars”
Divine Comedy, Paradise XXXIII, v. 145
DANTE ALIGHIERI



1953
RUBINELLI
Vajol
1635

Vajol
è una terra
nel cuore
della Valpolicella
classica.

È una conca
calda,
accogliente,
assolata.

Lì,
a pochi passi
dai tufi millenari
della Pieve romanica
di San Floriano,
si trovano
i vigneti,
il fruttajo,
la cantina.

La forma a culla,
il microclima
che l'avvolge,
il tufo
che la genera
e la regge,

sono gli elementi
che qualificano
l'unicità
delle sue vigne,
delle sue uve,
del suo vino.

Vajol
is a land
in the heart
of the Valpolicella
classica.

Is a sunny,
warm,
welcoming
valley.

The vineyards,
the conservatory
and the wine cellar
are a few steps
from the thousand
year old stones
of the Romanesque
Parish church
of San Floriano.

The cradle shape,
the micro-climate
that envelopes it,
the ancient stones
that generate
and support it

are the aspects
that qualify
the uniqueness
of its vineyards,
its grapes
and its wine.

La filosofia

Mission

Offrire la Bellezza e la Bontà del cuore della Valpolicella: è la filosofia che ispira l'Azienda agricola Rubinelli Vajol.

La terra del Vajol si trova esattamente nel centro geografico della Valpolicella storica. La Bellezza dell'antica casa rurale, della cantina, della Corte Sant'Anna e del paesaggio del Vajol, terra cosparsa di vigne autoctone, disegnata da muretti a secco, le marogne, e punteggiata di olivi, mandorli e ciliegi, è la quintessenza della bellezza di tutta la Valpolicella. E ugualmente la Bontà del vino, succo inebriante dell'uva che si coltiva al Vajol, custodisce il segreto della dolcezza che sgorga dal cuore della Valpolicella.

C'è un tempo caldo per la maturazione lenta dell'uva nella conca assolata, sui filari adagiati tra la collina e il declivio, un tempo giusto per il riposo e l'appassimento dei migliori grappoli scelti e infine un tempo lungo per il sonno sognante del vino, finalmente a dimora in grandi botti di rovere, nella fresca e buia cantina scavata nel tufo.

Rubinelli Vajol Philosophy is to offer the beauty and delicious goodness coming from the very heart of Valpolicella.

The land of Vajol is located in the centre of Valpolicella. The charme of our country house, our cellars, of the Corte Sant'Anna and the landscape of Vajol covered in vineyards, defined by brick walls, decorated by olive trees, and cherry blossoms and almond trees, is the very essence of Valpolicella's classical beauty. Our delicious wine, a sublime nectar produced by our grapes, contains a sweet secret stored in the heart of Valpolicella: a slow time during which our grapes mature in the valley kissed by the sun and protected by the rolling hills, the correct time for the grapes to rest and finally a long time to enjoy sleepy dreams inside great oak barrels, in the cool cellar built into the side of the mountain.



RUBINELLI
VAJOL





Ing. Gaetano Rubinelli

La storia

History

Dopo aver progettato e costruito la Diga del Chievo, che fornì energia elettrica alle industrie di Verona, nel 1953 Gaetano Rubinelli acquistò la campagna del Vajol...

per la sua perfetta conformazione a conca, situata esattamente nel cuore della Valpolicella classica.

Nel corso degli anni si concretizza la volontà della famiglia Rubinelli di produrre un cru del Vajol in cui possa esprimersi compiutamente l'eccellenza del prodotto di questa terra: uva di altissima qualità, frutto di un'ideale esposizione al sole e di un perfetto appassimento nel clima ventilato e temperato della Conca del Vajol.

But let us begin with Gaetano Rubinelli, the founder of a family which has lived in Valpolicella for generations.



After having designed and built the Chievo Dam along the River Adige, thus supplying electricity to all the Veronese Industries at the beginning of the century, Gaetano Rubinelli bought this lovely country place, fascinated by its perfect setting and location in the heart of Valpolicella Classica. During the years the Rubinelli family decide to begin their own production of wine, and thus their dream of expressing the delicacy and excellence of the product of their land came true! High quality grapes, thanks to growth and maturation in an ideal setting: the soil... the sun... the gentle climate and soft breeze of Conca del Vajol.



RUBINELLI
VAJOL

Il territorio

L'ecceellenza del vino nasce nel campo Dieci punti di qualità

1. La Campagna del Vajol

Fra la Pieve millenaria di San Floriano e San Pietro in Cariano, principale Comune della Valpolicella classica, la campagna del Vajol si apre allo sguardo, che l'abbraccia tutta intera, come una splendida conca di 10 ettari vitati, esposta interamente a sud: una perfetta armonia di collina e declivio, con al centro la casa rurale, la cantina e il fruttuato. I campi più a nord confinano con il territorio dei Comuni di Fumane e di Marano.

2. Campagna a corpo unico

Tutte le uve provengono unicamente dai campi disposti intorno alla Corte Sant'Anna. Questo dona una particolare unicità al nostro vino e lo rende inconfondibile: vino di uva nata sul tufo.

3. Terroir del Vajol

Qui c'era il mare. Immaginatoci una baia assolata. Il terreno del Vajol è una marna formatasi fra il mesozoico (150 milioni di anni fa) e l'era terziaria (60 milioni di anni fa), attraverso l'orogenesi dell'arco alpino. Si tratta di un terreno a forte presenza calcarea, ideale per moderare il forte vigore naturale della vite. Proprietà del calcare è anche l'effetto spugna, la capacità di trattenere per lunghi periodi l'acqua e di rilasciarla solo nei momenti di stress idrico della pianta, per mantenere sempre ben idratate le bacche. È un terreno magro, ma ricco di sostanza organica, con un'importante componente di scheletro, che permette alla vigna di vivere in perfetto equilibrio nutrizionale. Questa armonia si trasferisce alla qualità dei vini, sempre molto eleganti, che esprimono in pieno, nei profumi e nel palato, la loro ricca polifonia polifenolica. I vini Rubinelli Vajol nascono già nel campo, ancor prima che in cantina; sono regali della natura e della morfogenesi della Conca del Vajol, esposta interamente a sud.

4. Differenze dei suoli

Terreno di medio impasto e presenza tufacea ovunque. L'orografia dei terreni è varia, spaziando dal declivio alla collina; i suoli pertanto presentano caratteristiche diverse tra loro sebbene l'origine pedologica sia comune data la vicinanza. Si tratta di terreni calcarei tufacei con una buona presenza argillosa, principalmente nella parte declive verso il piano ed una discreta presenza di scheletro, soprattutto in collina. Il suolo risulta essere profondo nella parte bassa dell'azienda e di profondità variabile sui versanti più elevati.

5. Antica Sorgente

I vigneti soddisfano il loro fabbisogno idrico in modo naturale, anche nelle stagioni più asciutte, assorbendo l'acqua necessaria alla loro equilibrata vegetazione, da una falda che scorre a pochi metri di profondità. Quest'acqua di superficie è testimoniata anche dalla presenza di una sorgente naturale tuttora sempre attiva, citata in un documento catastale del 1635 della Repubblica Serenissima di Venezia, come "fontana del Vajol".

6. I vigneti

Sono condotti utilizzando forme di allevamento tradizionali quali la pergola veronese (50%) ed altre più moderne come il Guyot negli impianti più recenti (50%). I vigneti nella parte collinare sono posti su balze con le caratteristiche marogne in tufo, con mirabile e armonioso rispetto della coerenza e della conformazione paesaggistica. I portainnesti utilizzati sono diversificati tra i vari appezzamenti di collina, declivio e piano per permettere il miglior adattamento al terreno.

7. Le Uve

La Corvina, il Corvinone e la Rondinella costituiscono la quasi totalità degli uvaggi presenti; ad essi si aggiunge una piccola quantità di Molinara e Oseleta.

8. Sostenibilità

Per salvaguardare l'ambiente, la salute del consumatore e la nostra, nel rispetto della natura e nella ricerca di elevazione delle caratteristiche territoriali, non si usano erbicidi e concimi di sintesi ma diserbo meccanico sulle file e il sovescio.

9. Sovescio

Abbiamo intrapreso un piano di perfezionamento del terreno basato sulla tecnica del Sovescio plurispecie, che consiste nella semina di più di 20 essenze erbacee e leguminose tra i filari e nel loro interrimento al momento della fioritura. Così migliora la vitalità del terreno, con un forte aumento dell'apporto naturale di sostanza organica.

10. Vendemmia

Viene effettuata esclusivamente a mano, in più passaggi, prima per l'amarone e vini da appassimento, (raccolgendo ogni grappolo solo quando ha raggiunto il giusto grado di maturazione e adagiandolo con cura per la messa a riposo), poi, sempre manualmente, per la pigiatura immediata.

Tutti gli interventi rientrano in una visione progettuale volta all'esaltazione delle caratteristiche dei diversi terroir presenti nell'azienda, ricordando che il presupposto per la creazione di grandi vini è l'utilizzo di uve di ottima qualità.

Ogni nostro gesto ed ogni nostra scelta, sia nel campo che in cantina, custodisce la memoria dell'ispirazione e delle idee del Prof. Roberto Ferrarini, da cui abbiamo imparato ogni cosa riguardo all'ecceellenza del vino.

I vigneti hanno nomi antichi che si tramandano da generazioni: Campo Sant'Anna, Senter, Canala, Pera, Robinara, Pian, Quartarol, Binele, Sotobagatin, Marognete, Canne, Campo del Colonel e Marogne longhe. I vitigni più vecchi sono nel campo delle Marognete e hanno circa 90 anni. Quelli nel campo delle Binele ne hanno più di 60 e quelli del campo Canala più di 50.

RUBINELLI
VAJOL



Arèle per l'appassimento
"Arèle" drying trays



Settembre, la pigiatura del valpolicella classico
September, pressing for valpolicella classico

Terroir

The excellence of wine comes from the land Ten points for quality

1. The land of Vajol

Set between the thousand-year-old Pieve of San Floriano and San Pietro in Cariano, the main municipality of Valpolicella classica, the Vajol farmland unfolds to the eye in a splendid valley of 10 hectares of vineyards, all south facing: a perfect harmony of sloping fields and hills with the house, wine cellar and fruttai (drying lofts) set at the centre. The northern fields border on the territory of Comune di Fumane and Marano.

2. A single body of land

All the grapes come exclusively from the fields around Corte Sant'Anna. This gives a particular uniqueness to our wine and makes it unmistakable: wine born on tuff rock.

3. Terroir of Vajol

Once upon a time the sea was here. Let's imagine a sunny bay. Vajol soil consists of marl formed between the mesozoic era (150 million years ago) and the tertiary era (60 million years ago) following the orogenesis of the Alps mountain range. The soil is very calcareous, ideal for moderating the vines' natural vigour. Limestone also has sponge-like qualities, the capacity to hold water for long periods and release it only when the plants need it, always keeping the berries well hydrated. The soil is thin but rich in organic substances, permitting the vines to live in perfect nutritional balance. This harmony is passed on into the quality of the wines that are always elegant and fully express, in their fragrance and on the palate, their rich polyphenolic polyphony. Rubinelli Vajol wines are born in the soil before they even reach the wine cellar; they are gifts of nature and of the morphogenesis of the Conca del Vajol, entirely south facing.

4. Differences in soil

Medium texture soil with all over tuff presence. The orography of the terrain is varied, ranging from slopes to hilly; the soils present different characteristics although the soil register is the same due to their proximity. The terrain is calcareous and tuffaceous, of medium texture with a good clay presence mainly on the downward slopes, and a moderate presence of skeletal fragments in the hills. The soil is deep in the lower parts of the estate and of varied depth on the higher parts.

5. Ancient spring

The vineyards receive water naturally, even in the driest seasons, absorbing the necessary amount from ground water that flows a few metres under the fields of Conca del Vajol. The presence of this water is also shown by the still active natural spring, cited in an official document dated 1635 of the Serenissima Republic of Venice as 'the fount of Vajol'.

6. The vineyards

Are managed using traditional growing methods such as the Pergola Veronese (50%) and other modern methods such as the Guyot in the more recent plantings (50%). The vineyards on the hills or slopes are positioned on characteristic tuff rock terraces, harmoniously respecting the surrounding countryside. Different rootstocks are used on the hills, slopes and flat ground allowing a better adaptation to the terrain.

7. The grapes

Corvina, Corvinone and Rondinella are the varieties we use the most with a small quantity of Molinara and Oseleta.

8. Sustainability

To protect the environment, the consumer's health and our own, all weedkillers and synthetic fertilisers have been eliminated. These have been replaced with mechanical weeding and green manure so as to respect and exalt the natural characteristics of the terrain.

9. Green manure

We have undertaken a system of improving the soil based on green manure, using more than 20 herbaceous and leguminous essences between the rows and mowing them at blooming time, thus generating a natural increase in organic substances.

10. Harvest

Exclusively by hand in different steps, starting with the amarone and grape-dried wines (picking each bunch only when at its correct maturation and carefully placing them to rest) immediately followed, still manually, by those for immediate pressing.

All these operations are carried out with an eye to exalting the characteristics of the different terroir present on the estate remembering that the best wine comes from the best grapes.

Every choice we make, everything we do in the fields or in the wine cellar is dedicated to the ideas and inspiration of Prof. Roberto Ferrarini from whom we have learned everything there is to know about the excellence of wine.

The vineyards have antique names which have been handed down from generation to generation: Sant'Anna Vineyard, Senter, Canala, Pera, Robinara, Pian, Quartarol, Binele, Sotobagatin, Marognete, Canne, Colonel's Vineyard and Marogne longhe. The oldest vines are in the Marognete vineyard and are approximately 90 years old. Those in the Binele vineyard are about 60 years old and those in the Canala vineyard are about 50 years old.



Cantina sotto la collina
Cellar carved under the hill

I vini *The wines*

Produciamo esclusivamente bottiglie numerate dei cinque vini rossi della Valpolicella classica: amarone, valpolicella classico superiore, valpolicella classico, ripasso, recioto.

In tutti e cinque i nostri vini sono presenti i cinque vitigni autoctoni della Valpolicella: Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara e Oseleta. La polifonia di profumi e sapori dei cinque vitigni autoctoni viene tutelata con l'utilizzo esclusivo di grandi botti di rovere francese e di Slavonia, che durante il lungo periodo di affinamento conferiscono un equilibrato apporto di legno, atto a preservare ed esaltare gli intensi aromi di frutta di questi succhi della terra. Usiamo solo botti da 30 e da 50 hl, per ottenere vini inconfondibilmente eleganti.

Enologi:
*Gianmaria Ciman,
Filippo Cengiarotti
Enrico Nicolis*

We only produce numbered bottles of the five Valpolicella classical wines: amarone, valpolicella classico superiore, valpolicella classico, ripasso, recioto.

All of our five wines feature the five native grapes of Valpolicella classical: Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara and Oseleta. The polyphony of flavours and aromas of the five local vine varieties are safeguarded using exclusively large barrels made with oak coming from France or Slavonia. During the long period of refinement these barrels lend just the right balance of wood, preserving and exalting the intense full-bodied aromas of these fruits of the land. We only use 30 or 50 hl barrels to obtain uniquely elegant wines.



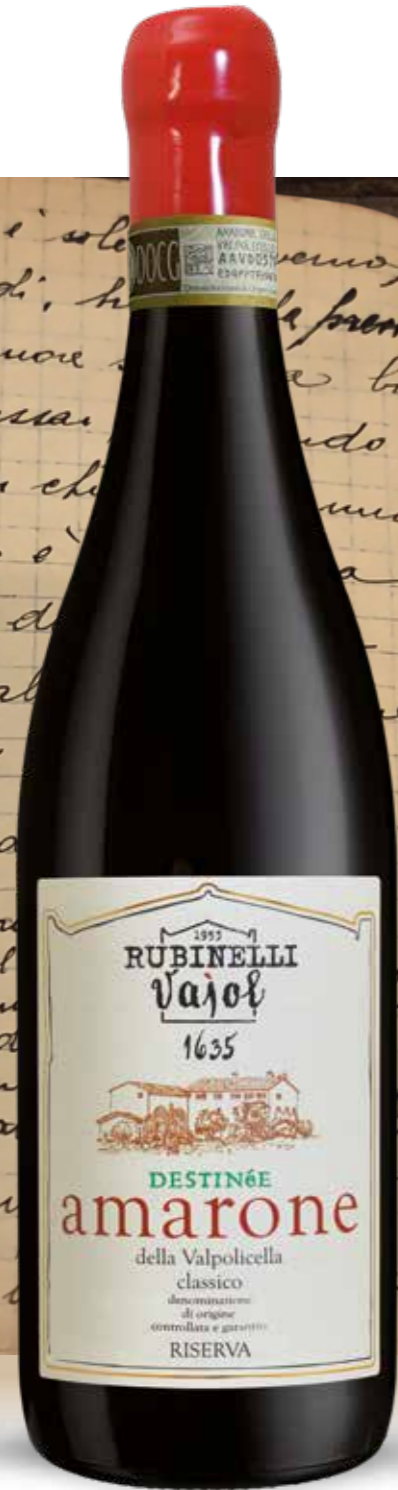
Ogni anno tutti i nostri vini vengono premiati con prestigiosi punteggi dalle più importanti guide.
Every year all our wines receive the highest points from the most prestigious guides.

RUBINELLI
VAJOL



DESTINÉE

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG
RISERVA



Dedicated to Costanza and Giorgio Rubinelli, our parents and grandparents, Destinée is our amarone RISERVA. Powerful wine evokes eternity with deep aromatic intensity and elegant polyphony of the fruit, quintessence of its unique terroir. It is an authentic and exclusive creation for body and soul.

RUBINELLI
VAJOL

amarone

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG

Vitigni:

40% Corvina, 40% Corvinone, 10% Rondinella, 5% Molinara, 5% Oseleta

Composizione terreno:

calcareo, tufaceo e argilloso.

Sistema di coltivazione:

50% Pergola veronese e 50% Guyot

Vendemmia:

i migliori grappoli selezionati manualmente vengono posti a riposo nel fruttajo per alcuni mesi.

Vinificazione:

in pieno inverno avviene la pigiatura dell'uva passita, il cui succo denso, rimane a lungo a fermentare. Seguono anni di affinamento in grandi botti di rovere da 30 e 50 hl, cui si aggiunge un lungo affinamento in bottiglia.

Gradazione alcolica: 16%

Acidità totale: 5,95 g/l

Zuccheri riduttori: 3 g/l

Colore:

rosso purpureo con intensi riflessi brillanti di rubino.

Profumo:

colpisce l'esplosione dei profumi di ciliegia, amarena, frutti rossi, mirtillo, sottobosco, fiori e buccia d'arancia, erbe aromatiche, note di tabacco, cioccolata fondente, caffè, liquerizia e pepe. Inebriano a lungo calde evoluzioni verso spezie orientali.

Note di degustazione:

avvolgente e perfettamente equilibrato, regala al palato un'immediata sensazione calda e vellutata. Il corpo è pieno, il sorso è solido, sostenuti da una vena fresca e da tannini morbidi. Ritornano di continuo il frutto integro e la spezia, in polifonici accordi. Ha un ottimo calibro sapido alcolico e un'intrigante nota minerale. È rotondo, invitante, lungo, profondo e armonico. La trama tannica e il finale fresco regalano sensazioni fini, eleganti e misurate, accarezzando i sensi, con ininterrotto equilibrio fra tensione e leggerezza.

Abbinamento:

è un vino creato dal tempo:

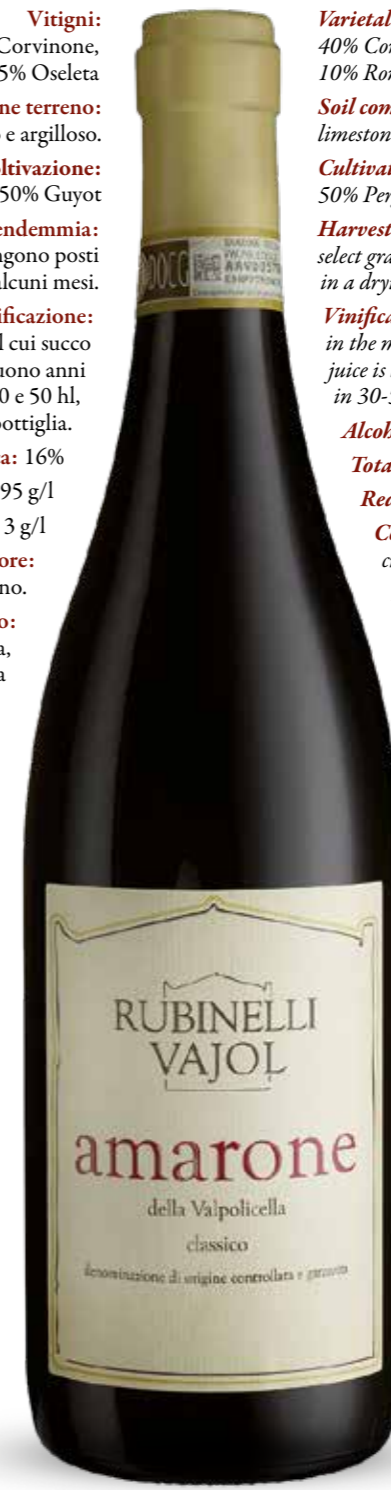
il lungo appassimento e il lungo affinamento richiedono di accompagnarsi a pietanze di lungo tempo di cottura, elevata intensità e persistenza aromatica. Il piatto prediletto rimane lo stinco di vitello al forno, con aromi di alloro, timo, salvia e rosmarino, per una cottura di almeno sette ore a fuoco lento. Perfetto anche con i formaggi stagionati. Vino da meditazione, per la carne e per lo spirito. Stappare la bottiglia due ore prima della mescita.

Bottiglia:

0,75 l - 1,5 l - 3 l

Temperatura di servizio:

18°-20° C



Varietal:

40% Corvina, 40% Corvinone, 10% Rondinella, 5% Molinara, 5% Oseleta

Soil composition:

limestone, tufa, clay.

Cultivation:

50% Pergola veronese, 50% Guyot

Harvest:

select grapes are hand picked and laid out to rest for few months in a drying loft.

Vinification:

in the middle of winter the dried grapes are pressed and the thick juice is let to ferment for a long time. Follow years of ageing in 30-50hl oak barrels and more ageing in bottle.

Alcohol: 16% vol

Total acidity: 5,95 g/l

Reducing sugars: 3 g/l

Color:

crimson red with bright intense ruby reflections.

Bouquet:

on the nose an immediate explosion of cherry, sour cherry, ripe red fruits, blueberry, underbrush, orange rind and flowers blending with elegant spicy hints, aromatic herbs, tobacco, dark chocolate, coffee, licorice and pepper. Warm evolutions toward oriental spices inebriate for a long time.

Taste:

rotund, perfectly balanced rewarding the palate with velvety warmth. Full-bodied, the sip is solid, supported by freshness and fine tannins. Fruit and spice keep coming back in polyphonic arrangements. The finish well balanced with intriguing mineral notes. A rotund wine, inviting, long lasting and intense, perfectly harmonic in its gustatory components. Its tannic texture and fresh ending are gifting fine and measured sensations, caressing the senses with constant balance between tension and lightness.

Food pairing:

a wine created by time: the long drying and the long refinement time require dishes cooked for long time, high intensity and aromatic aftertaste. The favorite dish remains the roasted veal shank with scents of bay leaf, thyme, sage, rosemary cooked for at least 7 hours at low heat. Perfect with well aged cheeses. A meditation wine for the flesh as well as the spirit. We suggest to uncork at least two hours before serving.

Bottle: 0,75 l - 1,5 l - 3 l

Serving temperature: 18-20°C

RUBINELLI
VAJOL

valpolicella classico superiore

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE DOC

Vitigni:

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

Sistema di coltivazione:

50% Pergola veronese e 50% Guyot

Composizione terreno:

calcereo, tufaceo e argilloso.

Vendemmia:

manuale

Vinificazione:

Le uve selezionate vengono pigiate dopo alcuni giorni di appassimento in fruttai. Al processo di fermentazione in acciaio a temperatura controllata segue l'affinamento in grandi botti di rovere.

Gradazione alcolica: 13,5% vol

Acidità totale: 5,5 g/l

Zuccheri riduttori: 1,2 g/l

Colore:

rosso rubino

Profumo:

ampi e intensi profumi di fiori. Emergono note olfattive di amarena e frutti rossi con sentori di spezie.

Note di degustazione:

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.

Abbinamento:

l'armonioso bouquet rende questo vino un accompagnamento perfetto a tutto pasto.

Ottimo in abbinamento alla carne, dal pollo agli arrosti, dalla brace alla cacciagione. Perfetto con la parmigiana di melanzane.

Bottiglia: 0,75 l

Temperatura di servizio: 16°-18° C



Varietal:

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

Cultivation:

50% Pergola veronese, 50% Guyot

Soil composition:

limestone, tufa, clay.

Harvest:

manual

Vinification:

select grapes are pressed after few days in the drying loft. Fermentation in stainless steel tanks at controlled temperature followed by ageing in big oak barrels.

Alcohol: 13,5% vol

Total acidity: 5,5 g/l

Reducing sugars: 1,2 g/l

Color:

ruby red

Bouquet:

immediate ample smells of flowers. Intense notes of sour cherry and red fruit with pleasant hints of spices.

Taste:

a wine with character, good body, structure and alcohol; strong, tannic, clean and elegant. It reminds of ripe cherry, prune and blackberry. Important is the spice component, mostly pepper and sweet spices, notes of tamarind, cinchona and vanilla. Very pleasant to the sip, soft and enveloping, polished in tannins, able to blend all this with great freshness. Excellent persistence.

Food pairing:

the harmonious bouquet makes this wine a perfect companion throughout the whole meal. Excellent in combination with meat, from chicken to roasts, from grilled meat to game. Perfect with eggplant parmigiana.

Bottle: 0,75 l

Serving temperature: 16-18° C

RUBINELLI
VAJOL

valpolicella classico

VALPOLICELLA CLASSICO DOC

Vitigni:

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

Sistema di coltivazione:

50% Pergola veronese e 50% Guyot

Composizione terreno:

calcereo, tufaceo e argilloso.

Vendemmia:

manuale

Vinificazione:

le uve vengono raccolte in settembre e immediatamente pigiate. Segue un processo di fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Affinamento in serbatoi d'acciaio e in bottiglia, nella fresca e buia cantina scavata nel tufo, sotto la collina del Vajol.

Gradazione alcolica: 12,5% vol

Acidità totale: 5,3 g/l

Zuccheri riduttori: 1,3 g/l

Colore:

brillante rosso rubino chiaro; colpisce per la sua trasparenza che si lascia attraversare dallo sguardo.

Profumo:

è varietale sia nel colore, sia nei profumi, il tema conduttore sono i frutti rossi: melagrana, ciliegia croccante, ribes, con fiori di glicine e roselline rosse.

Note di degustazione:

vino giovane di grande freschezza.

Fine, elegante, profumato.

Lievissime sono le note balsamiche e le spezie: chiodi di garofano, ginepro e pepe. Al sorso ritorna

il frutto fresco, gustoso, equilibrato, morbido e persistente nel finale.

Abbinamento:

eccellente vino di apertura, dall'aperitivo agli antipasti o 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. Rana pescatrice al forno con patatine novelle arrosto e pomodorini del piennolo.

Bottiglia: 0,75 l

Temperatura di servizio: 14-16° C



Varietal:

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

Cultivation:

50% Pergola veronese, 50% Guyot

Soil composition:

limestone, tufa, clay.

Harvest:

manual

Vinification:

grapes are harvested in September and pressed immediately. Fermentation in stainless steel at controlled temperature, ageing in steel tanks and in bottle in the cool and dark cellar carved in the tufa below the Vajol hill.

Alcohol: 12,5% vol

Total acidity: 5,3 g/l

Reducing sugars: 1,3 g/l

Color:

bright light ruby red; striking for its transparency allowing the eye to see through it.

Bouquet:

is varietal in color and also in bouquet where the main theme are red fruits: pomegranate, cherry, currant with wisteria flowers and tiny red roses.

Taste:

young and very fresh wine. Fine, elegant and fragrant. Very light balsamic notes with only a hint of spices: cloves, juniper and a pinch of pepper. To the sip a return of fresh fruit, tasty, balanced and soft finishing with pleasant persistency.

Food pairing:

excellent opening wine from aperitif to appetizers, great with sliced cured meat and pasta dishes. Buffalo Caprese with beefsteak tomato, oregano from Etna, big leaf basil and latest harvest Evo oil. Even baked monkfish with new roasted potatoes and cherry tomatoes.

Bottle: 0,75 l

Serving temperature: 14-16° C

RUBINELLI
VAJOL

ripasso

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE RIPASSO DOC

Vitigni:

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

Sistema di coltivazione:

50% Pergola veronese e 50% Guyot

Composizione terreno:

calcareo, tufaceo e argilloso.

Vendemmia:

manuale

Vinificazione:

Le uve selezionate vengono pigiate

dopo alcuni giorni di appassimento in fruttai.

Segue la fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

In gennaio il vino viene ri-fermentato (ri-passo) per qualche

giorno sulle vinacce dell'amarone appena svinato,

ottenendo così maggior struttura,

alcolicità e rotondità.

Poi riposa in grandi botti di rovere.

Emblematica espressione della tipicità del territorio

della Valpolicella, l'inimitabile tecnica del ripasso

non ha uguali.

Gradazione alcolica: 14,5% vol

Acidità totale: 6 g/l

Zuccheri riduttori: 2,3 g/l

Colore:

Rosso vivo, rubino carico

Profumo:

bouquet intenso con note di amarena, frutti rossi,

mirtillo e piacevoli

sentori di spezie e rabarbaro.

Note di degustazione:

È un vino pieno e rotondo, di grande struttura.

L'importante alcolicità è correttamente bilanciata

con tannini vellutati e garantisce un'eccellente

bevibilità con note terziarie e balsamiche. Al gusto

risulta armonico, emerge il corpo del frutto,

la marasca fresca, un perfetto equilibrio

fra succosità e zuccheri. Spicca eccezionale

la Valpolicella classica: eleganza pura.

Abbinamento:

eccellente con primi sostanziosi, come le pappardelle

al ragù di cortile o con secondi di carne rossa, come

la fiorentina alla brace. Ottimo con il maiale arrosto

alla cipolla caramellata e finocchietto.

In chiusura, predilige

i formaggi di media stagionatura.

Bottiglia: 0,75 l - 1,5 l - 3 l

Temperatura di servizio: 18° C



Varietal:

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

Cultivation:

50% Pergola veronese, 50% Guyot

Soil composition:

limestone, tufa, clay.

Harvest:

manual

Vinification:

select grapes are pressed after drying for few days in the drying loft.

Fermentation in stainless steel at controlled temperature.

In January the wine is re-fermented (ri-passo) for few days over

the amarone's new pomace reaching more structure, alcoholic

content and harmony. Follows resting in big oak barrels.

Typical of Valpolicella, the ripasso technic has no equal.

Alcohol: 14,5% vol

Total acidity: 6 g/l

Reducing sugars: 2,3 g/l

Color: bright red, deep ruby.

Bouquet: intense notes of sour cherry, red fruits,

blueberry and pleasant hints of spices and rhubarb.

Taste:

full, rounded, strongly structured. The high alcohol

grade is perfectly balanced by velvety tannins

and balsamic notes ensuring excellent drinkability.

Harmonic to the taste, fresh sour cherry,

perfect balance between juice and sugars.

Valpolicella classic stands out: pure elegance.

Food pairing:

excellent with hearty dishes such as pappardelle

al ragù or red meat such as grilled Fiorentina.

Great with pork roasted with caramelized onion

and sweet fennel seeds. Best with medium aged cheeses.

Bottle: 0,75 l - 1,5 l - 3 l

Serving temperature: 18° C

RUBINELLI
VAJOL

recioto

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG

Vitigni:

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

Sistema di coltivazione:

50% Pergola veronese e 50% Guyot

Composizione terreno:

calcareo, tufaceo e argilloso.

Vendemmia:

le parti superiori, maggiormente arieggiate, cosiddette "recie" (orecchie),

dei grappoli più spargoli, selezionati manualmente dalle migliori uve di

ogni vigneto, vengono adagiate nei plateau e poste

a riposo alcuni mesi per il naturale processo di appassimento.

Vinificazione:

alla lenta fermentazione in acciaio a temperatura controllata, segue

l'affinamento, prima in acciaio, poi in una piccola botte di rovere e infine

a lungo in bottiglia.

Gradazione alcolica: 14% vol

Acidità totale: 8,25 g/l

Zuccheri riduttori: 92,40 g/l

Colore:

rosso purpureo con intensi riflessi brillanti di rubino.

In certe rare annate può sembrare inchiostro viola scuro,

impenetrabile agli occhi.

Profumo:

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 frutta matura: amarena, fragola, ribes, prugna,

lampone, mirtillo, sciropo 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.

Note di degustazione:

si distingue per la sua coerenza, soprattutto nei richiami

fruttati. Di grande piacevolezza, è estremamente

equilibrato, dolcemente armonico e mai stucchevole,

delicatamente tannico: consistenza carnale e confettura

di amarene. Sinfonia di sapori persistente e straordinaria,

nel finale manifesta una leggera nota astringente, di buccia

d'uva, freschezza vivace che fissa, come una conclusione

naturale ed attesa, la dolcezza di fondo offerta con

generosità. E come quando si è appena fatto un bel sogno

che non si vuole dimenticare... il secondo bicchiere si

riempie da solo. Tonic, come un rivolo di rubino fuso.

Abbinamento:

vino da dessert, eccellente anche con formaggi stagionati.

Particolarmente adatto alle crostate, ai cantucci alla

mandorla, al cioccolato extrafondente. Ottimo soprattutto

puro, come aperitivo prima di cena o come dolce nota di

chiusura dopo cena o come vino da meditazione.

Dolce quintessenza della terra, antico vino dell'accoglienza,

è un nettare senza tempo, di cui saziarsi in ogni momento

speciale della vita e in compagnia di quell'Angelo,

che è ogni ospite che bussa alla porta.

Bottiglia: 0,5 l

Temperatura di servizio: 12°-15° C

Varietal:

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

Cultivation:

50% pergola veronese 50% Guyot

Soil composition:

limestone, tufa, clay.

Harvest:

the upper more airy parts, the so-called "recie" (ears) of the more

sparse bunches, selected by hand, are laid in the trays and set

in the drying loft to rest for few months. During this time

the natural drying process takes place.

Vinification:

the slow fermentation in stainless steel tanks at controlled

temperature is followed by ageing first in steel then

in small oak barrels and finally in bottle.

Alcohol: 14% vol

Total acidity: 8,25 g/l

Reducing sugars: 92,40 g/l

Color:

purple red with intense ruby reflections; in certain rare

years it could remain impenetrable to the eye like

a deep purple ink.

Bouquet:

smells offer themselves slowly in surprising stages.

It caresses, conquers and enhances the nose. It is like

walking on a carpet of roses, violets and violas petals.

Intriguing hints of ripe fruits: sour cherry, strawberry,

currant, prune, raspberry, blackberry syrup

along with notes of date and fig.

Smoked locust wood, resins, tobacco and spices take

a leading role: black pepper, cloves, juniper, cocoa,

tamarind, vanilla and cinnamon

with a spicy touch and silky tannins.

Taste:

it stands out for its consistency especially in the flavors

of fruit. Extremely pleasant and balanced, gently

harmonious and never too sweet, delicately tannic.

Fleshy texture in which we find the taste of elegant

sour cherries jams. A persistent harmony of flavors to

be remembered for a long time. At the end, a subtle

astringent note, of grape skin, live freshness fixing,

as a natural and awaited conclusion, the background

sweetness generously offered. In the same way we do not

want to forget a nice dream just finished... the second

glass refills itself. Tonic as a trickle of molten ruby.

Food pairing:

dessert wine, excellent also with aged cheeses.

Particularly suitable for tarts, almond cantucci cookies,

extra dark chocolate. Perfect especially pure as aperitif

before dinner or as a sweet closing note after dinner.

A meditation wine.

Sweet quintessence of the land, ancient hospitality

wine, it is a timeless nectar to be savored in any special

moment of life and in the company of the Angel who

is every guest knocking at the door.

Bottle: 0,5 l

Serving temperature: 12-15° C



RUBINELLI
VAJOL

olio

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA PIANETO

Cultivar:

50% Grignano, 15% Favarol (autoctone),
10% Leccino, 10% Frantoio,
10% Moraiolo, 5% Pendolino

Terreno:

calcareo, tufaceo e argilloso. La tipicità della composizione del terreno determina l'unicità organolettica del frutto. Altitudine degli oliveti: da 100 a 200 mt. Fatta eccezione per il clima temperato e mite del Lago, dove gli oliveti arrivano fino a Riva del Garda, non si trovano piante di olivo più a nord della Valpolicella, che ne costituisce quindi il confine settentrionale naturale. Sono piante che in inverno lottano per la sopravvivenza e resistono tenacemente in condizioni climatiche per loro estreme. Ecco allora che il prodotto di questi olivi eroici è un vero Elisir per la salute.

Sistema di coltivazione:

tradizionale

Raccolta:

manuale

Selezione accurata delle olive, raccolte a mano.

Estrazione:

ciclo continuo. Uno dei segreti dell'eccellente qualità, della squisitezza del gusto e della bassissima acidità (anche fino a 0,1%) è la molitura con sistemi di estrazione tradizionali, nello stesso giorno, a poche ore dalla raccolta.

Acidità media:

inferiore a 0,2%

Colore:

giallo-verde intenso della clorofilla

Profumo:

"All'olfatto si apre con richiami di erbe aromatiche e foglia di pomodoro." "Pomodoro, fiori, mela, mandorla." Gambero Rosso, Oli d'Italia.

Note di degustazione:

ha un sapore delicato con sentori di erba fresca. Leggermente piccante al gusto rilascia eleganti note di buccia di limone: un dono delle pregiate olive autoctone Grignano. "Al gusto evidenzia ancora note vegetali, ma anche di mentuccia e basilico. Chiude in armonia con amaro e piccante." Gambero Rosso, Oli d'Italia.

Abbinamento:

olio lievemente fruttato, che non sovrasta mai il gusto del cibo, anche del più delicato, ma ne esalta ogni differente peculiarità, con la sua nota fresca e vegetale. Impreziosisce ogni tipo di pietanza. È ottimo crudo per valorizzarne al massimo tutte le sue proprietà.

Bottiglia: 0,5 l

Riconoscimenti:

è un olio extravergine dalle caratteristiche uniche. Ha ricevuto numerosi premi e per alcuni anni è stato l'unico olio della Valpolicella classica, censito dalla Guida Oli d'Italia del Gambero Rosso.

Varietal:

50% Grignano, 15% Favarol (native),
10% Leccino, 10% Frantoio,
10% Moraiolo, 5% Pendolino

Soil composition:

limestone, tufa, clay. The typical composition of the soil ensures the uniqueness of the fruits. With the exception of the temperate and mild climate of Garda lake where olive trees reach Riva del Garda, there are no olive plants to the north of Valpolicella, the natural northern boundary. These plants fight for their lives during the winters and always survive in extreme climate conditions. This is why the product of these heroic olive trees is a true health elixir.

Olive grove altitude:

between 100 and 200 meters.

Cultivation:

traditional.

Harvest:

manual

Accurate selection of the olives hand picked.

Pressing:

continuous cycle. One of the secrets of the excellent quality, exquisite taste and low acidity (even up to 0,1%) is the pressing done with traditional milling techniques performed only few hours after the harvest.

Average acidity:

less than 0,2%

Color:

the deep yellow green color of chlorophyll.

Bouquet:

"it opens to the nose with hints of fresh grass and tomato leaves." "Tomato, flowers, apple, almond." Gambero Rosso, oils of Italy.

Taste:

delicate taste with hints of fresh grass. Slightly spicy to the taste it releases elegant notes of lemon rind: a gift of the native Grignano olives. "To the taste it has distinct herbal notes along with mint and basil ending in harmony with bitter and spice". Gambero Rosso, Oils of Italy.

Pairing:

lightly fruity, never overcoming the taste of food, even the most delicate, but able to enhance each character with its fresh and herbal note. It enriches all kind of dishes. Excellent raw in order to bring out all its properties.

Bottle: 0,5 l

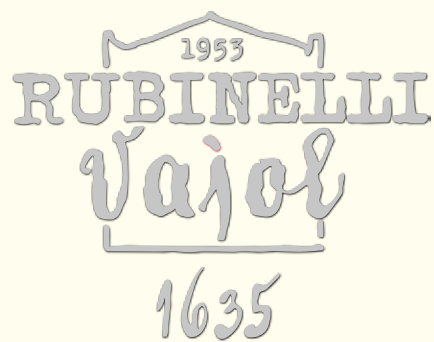
Acknowledgments:

extra virgin olive oil with unique features. It received several prizes and for few years it has been the only olive oil of Valpolicella Classica to be recorded by the Gambero Rosso guide of the Italian oils.







RUBINELLI
VAJOL





Azienda Agricola Rubinelli Vajol
Via Paladon, 31 · Località Vajol
37029 San Floriano di San Pietro in Cariano
Valpolicella - Verona - Italia
P.IVA/CF 04205940234

www.rubinellivajol.it - info@rubinellivajol.it

tel/fax +390456839277 
mobil +393474223944 
mobil +393473982781 
mobil +393409203445 
mobil +393487145744 
mobil +393483330411 