



Chi Siamo • Autori • Contattaci

Italiano



HOME FIRMATO DOCTORWINE **DEGUSTAZIONI** DAI NOSTRI INVIATI GOURMET POT-POURRI LE AZIENDE INFORMANO

GUIDE E PRESENTAZIONI SHOP

Home / Degustazioni / Under / Godiamoci-Un-Bel-Rosso-Della-Valpolicella

Godiamoci un bel rosso della Valpolicella

di Redazione 01/03/22



Al di fuori del Veneto, dici Valpolicella e tutti pensano all'Amarone. Ma il rosso tradizionale della zona è un vino quotidiano, da godersi senza problemi.

Il successo planetario dell'Amarone della Valpolicella è cosa nota, ma tra i vini prodotti in queste valli pochi chilometri a nord di Verona troviamo non solo il grande rosso da invecchiamento, ma anche il "semplice" Valpolicella, oltre al Ripasso (che è una

tecnica di produzione) e il Recioto della Valpolicella, vino dolce.

Sono tutti vini rossi diversi tra loro, essenzialmente a base di uve corvina e corvinone, con l'aggiunta di altre uve autoctone come rondinella, molinara, oseleta. Se vengono dalla zona più ristretta prevista dal disciplinare possono portare l'appellativo di Classico.

La zona di produzione è l'intera fascia pedemontana della provincia di Verona dal lago di Garda fino quasi al confine con la provincia di Vicenza, costituita da una serie di vallate e di colline che entrano nella pianura disegnando la forma di una mano. Grazie alla protezione della catena montuosa dei Monti Lessini a nord, alla vicinanza del lago di Garda e all'esposizione a sud dei terreni collinari e di fondovalle, il clima in cui cresce la vigna del "Valpolicella" è complessivamente mite e non troppo piovoso.

Abbiamo scelto quattro Valpolicella di beva molto piacevole, tutti rigorosamente entro i 15 euro.

Il primo produttore, **Rubinelli Vajol**, si trova al centro della Valpolicella classica. Il Vajol è la conca terminale e interamente esposta a sud del crinale che divide le due vallate centrali della **Valpolicella classica**, quella di Fumane e quella di Marano. Il paesaggio collinare, cosparso di vigne autoctone, disegnato dalle marogne e punteggiato di olivi, mandorli e ciliegi, circonda l'antica casa rurale in Corte Sant'Anna e rappresenta la quintessenza della bellezza di tutta la Valpolicella. Sono i **tre soci Alberto Rubinelli, Renzo Rubinelli, Nicola Scienza** che conducono i vigneti e gestiscono la cantina.



EDITORIALE DELLA SETTIMANA

EVENTI

Marzo 2022						
Do	Lu	Ma	Me	Gi	Ve	Sa
-	-	1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31	-	-



SPONSORIZZATI

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

169343



La cantina **Brigaldara** si trova a San Pietro in Cariano, nel cuore della Valpolicella, nella Vallata di Marano, una delle quattro valli che costituiscono l'area classica di questo territorio. Di proprietà della **famiglia Cesari**, ha centoventi ettari, di cui quarantasette vitati, distribuiti in tre diverse aree: **Valpolicella classica**, **Valpantena e Valpolicella Orientale**. All'apice della produzione l'Amarone, in particolare la Riserva, al quale si accompagna anche la produzione di olio e di scorzone.

Costa Arènte è, in ordine di tempo, l'ultima cantina ad essere entrata nell'orbita di **Genagricola**, la società agroalimentare facente capo alle Generali Italia. Si trova nella vallata di Grezzana, in **Valpantena**, su una sorta di promontorio a circa 200 metri di altitudine. Propone vini molto affidabili e, nel loro genere, con un buon rapporto qualità/prezzo, come è nelle corde del gruppo.



La storia della famiglia Armani con la viticoltura ha inizio in Val d'Adige nel 1607. Oggi **Albino Armani** porta avanti nelle sue aziende i valori per il vino che vuole: irripetibile, etico, trasparente, territoriale, sostenibile ed elementare. Rispetto del territorio e ricerca sugli autoctoni sono gli elementi portanti dell'approccio aziendale di questa famiglia. Qui si uniscono tradizione e ricerca. La famiglia produce vino tra Veneto, Friuli Venezia Giulia e Trentino.



Valpolicella Classico 2020 Rubinelli Vajol

91/100 - € 12,00

45% Corvina, 35% Corvinone, 15% Rondinella, 5% Molinara. Acciaio. Rosso rubino con sfumature magenta. Naso di fragola e lampone, bei profumi dolci di frutta matura. Bocca tesa e salata, balsamica e fresca con acidità e frutto rosso. Esce sul finale un tannino caratteristico e estremamente piacevole. Beva appagante.



Valpolicella Superiore Case Vecie 2019 Brigaldara

90/100 - € 11,50

Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 30%. Vinificazione in acciaio e un anno di maturazione in botti di rovere da 25 hl. Rubino intenso. Al naso piccoli frutti rossi, lampone e melagrana. Finezza ed eleganza al palato, con aroma di pepe nero. Finale teso, fresco, equilibrato.



Valpolicella Valpantena Superiore 2019 Costa Arènte

92/100 - € 13,00

Corvina 50%, Corvinone 30%, Rondinella 15%, altri vitigni a bacca rossa 5%. Solo acciaio per un anno. Rubino intenso e vivo. Molto fruttato, nitido, con sentori di ciliegia, arancia rossa, erbe aromatiche. Sapore teso, salino, molto agile e piacevole, caldo, ben sostenuto dalla componente acida che ne facilita la bevibilità.



NEWSLETTER

Iscriviti alla Newsletter "DoctorWine" per ricevere aggiornamenti ed essere sempre informato.

Email *

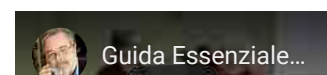
Aggiornamento Informativa Privacy (GDPR) e consenso

☐ Email e Direct Mail

ISCRIVITI

SITI AMICI

CANALE YOUTUBE




Valpolicella Classico Superiore Egle 2018 Albino Armani
90/100 - € 12,00

Corvina, Corvinone e Rondinella. Matura in botti grandi di rovere. Rubino dal bordo granato. Naso affilato, con qualche nota di frutto rosso e sferzate più vegetali. In bocca entra lineare, con un finale pulito e teso, sapido e speziato. Una bella beva, senza eccessi.


I NOSTRI CANALI SOCIAL

PRODOTTI CORRELATI

	Prodotto	Produttore	Publicato il	Autore	Leggi
	Valpolicella Classico 2020 Valpolicella Classico	Rubinelli Vajol	01/03/22	Sissi Baratella	+Q
	Rubinelli Vajol		01/03/22	Redazione	+Q
	Case Vecie 2019 Valpolicella Superiore	Brigaldara	01/03/22	Sissi Baratella	+Q
	Brigaldara		01/03/22	Redazione	+Q
	Valpolicella Valpantena Superiore 2019 Valpolicella Valpantena Superiore	Costa Arènte	01/03/22	Daniele Cernilli	+Q
	Costa Arènte		01/03/22	Redazione	+Q
	Egle 2018 Valpolicella Classico Superiore	Albino Armani	01/03/22	Sissi Baratella	+Q
	Albino Armani		01/03/22	Redazione	+Q



SEMPRE SU DOCTORWINE



Le licenze enologiche

9 mesi fa · 2 commenti

Al pari della licenza poetica, esistono alcune "licenze enologiche" che sono in ...



L'importanza del territorio

8 mesi fa · 2 commenti

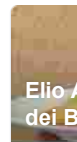
Ben vengano le suddivisioni territoriali all'interno delle denominazioni, purché ...



La nuova frontiera dei corsi sul vino

4 mesi fa · 1 commento

Molte cose sono cambiate per via della pandemia, anche a livello dei corsi ...



Elio A dei Ba

15 giorni

Venner per il lo barriqu

What do you think?

0 Responses



Upvote



Funny



Love



Surprised



Angry



Sad

0 Commenti

DoctorWine

Privacy Policy di Disqus

1 Accedi ▾

Favorite

Tweet

Condividi

Ordina dal più recente ▾



Inizia la discussione...

ENTRA CON

O REGISTRATI SU DISQUS ?



Nome

Commenta per primo

Iscriviti

Aggiungi Disqus al tuo sito

Non vendere i miei dati

DISQUS



Iscrizione al Tribunale di Roma nel
Registro della Stampa n° 71/2013
del 17 Aprile 2013

Editore: MD COMMUNICATION SRL**Sede Legale:** PIAZZA SS

APOSTOLI 81 00187 ROMA

Telefono: +39 06 5895156 / +39

06 87085419

Partita IVA: 05818091000**Codice Univoco (SDI):** M5UXCR1**COD.FISC. e REG.IMPRESA:**

05818091000

Cap. Sociale: €. 10.200,00 I.V.**REA:** RM 930252**Roc:** 36580 del 5 maggio 2021**Pec:** mdcommunication@legalmail.it

Firmato DoctorWine

Degustazioni

Dai Nostri Inviati

Gourmet

Pot-Pourri

Libri

Le Aziende Informano

Guide e Presentazioni

VINI

BIRRE

OLI

FOOD

RISTORANTI

PRODUTTORI

IL DIRETTORE

Daniele Cernilli

DoctorWine in persona

daniele.cernilli@doctorwine.it**IL CAPOREDATTORE**

Stefania Vinciguerra

sheddoctor@doctorwine.it**LA REDAZIONE**

Iolanda Maggio

redazione@doctorwine.it**ADVERTISING**advertising@doctorwine.it**EVENTI**eventi@doctorwine.it

**Questo sito utilizza cookies**

Questo sito utilizza cookie tecnici per garantire una migliore esperienza di navigazione. I cookies sono dei piccoli file di testo che i siti salvano sul tuo computer o dispositivo mobile mentre li visiti.

Accetto

Rifiuto

Leggi tutto

[Chi Siamo](#) • [Autori](#) • [Contattaci](#) • [Privacy](#)