

# RUBINELLI VAJOL

**amarone**

*amarone della Valpolicella classico docg*



**Uve:** 40% Corvina, 40% Corvinone, 10% Rondinella, 5% Molinara, 5% Oseleta.

**Vinificazione:** Le uve selezionate riposano quattro mesi nel fruttaio scavato nel tufo, dove si compie il naturale processo di appassimento. Tra gennaio e febbraio le uve subiscono un processo di fermentazione e macerazione a temperatura controllata per 30-40 giorni. Dopo la svinatura segue l'affinamento in botti da 30 hl per almeno 36 mesi.

**Colore, Profumo, Sapore:** È un vino ben strutturato, supportato da una notevole alcolicità. Dal colore rosso rubino intenso, ha un profumo caratteristico di frutti rossi maturi sotto spirito e leggermente appassiti che si fondono con piacevoli note speziate di liquirizia e pepe. Al palato dà una sensazione calda e vellutata, è un vino rotondo e ben equilibrato nelle sue componenti gustative. Regala sensazioni fini, misurate, che accarezzano i sensi.

**Consigli gastronomici:** Eccellente con stinco di vitello al forno, stufati, stracotti e brasati e in generale con cibi a elevata intensità e persistenza aromatica. Può essere servito anche alla fine del pasto come vino da meditazione. Si consiglia di stappare la bottiglia qualche tempo prima della mescita e far riposare il vino a temperatura di cantina.

**Temperatura di servizio:** 18 - 20°

**Bottiglia:** l. 0,75 - 1,5

**Grado alcolico:** 16 - 16,5%



**Acidità totale:** g/l 5,95



**Zuccheri riduttori:** g/l 4,4

## Azienda agricola

Via Paladon, 31 · Località Vajol · 37029 San Pietro in Cariano  
Valpolicella · Verona · Italia

[www.rubinellivajol.it](http://www.rubinellivajol.it) · [info@rubinellivajol.it](mailto:info@rubinellivajol.it)

tel/fax +390456839277   
mobil +393474223944 

mobil +393483330411   
mobil +393487145744 

P.IVA/CF 04205940234

 Azienda Agricola RUBINELLI VAJOL