

RUBINELLI VAJOL



VALPOLICELLA CLASSICO DOC "RUBINELLI VAJOL"

ぶどう品種:コルヴィーナ45%、コルヴィノーネ35%、ロンディネッラ15%、モリナーラ5%

製造方法：

9月末に収穫されたぶどうは、すぐに圧搾されます。温度管理の下、マセレーションと発酵を約25日間かけて行います。その後、ステンレスタンクに移し熟成させます。

容量 LT : 0.75

アルコール度数 : 12/ 12,5%

酸度 : 15.2g

糖度 : 13.4g

ワインの特徴：

とても若々しいワインです。透き通るような鮮やかなルビー色。カシスや香ばしいチェリーを彷彿させる、瑞々しい赤い果実の酸味とほのかなスパイスの香りです。滑らかな口当たり、軽やかでエレガントなバランスのとれたワインです。

ワインに合う料理：

調和のとれた香り、若々しく丸みのある辛口のワインには、生ハム、サラミや前菜、パスタにとても良く合います。また食前酒として楽しんだ後に、ヴァルポリチェッラ クラシコ スペリオーレを召し上がるのもお勧めです。

適温 : 18〜20℃

Rubinelli Vajol

Via Paladon 31 - Località Vajol - San Pietro in Cariano - VR
Tel. 045 6839277 fax 045 8009715 Cell. +39 348 7145744