

RUBINELLI VAJOL

recioto

recioto della valpolicella classico docg



Uve: 50% Corvina, 25% Corvinone, 15% Rondinella, 5% Molinara, 5% Oseleta.

Vinificazione: Le uve selezionate hanno riposato cinque mesi nel fruttaiolo scavato nel tufo dove si è compiuto il naturale processo di appassimento. In febbraio le uve subiscono un processo di fermentazione e macerazione a temperatura controllata. Dopo la svinatura segue l'affinamento in acciaio e poi in piccola botte per circa 10 mesi.

Colore, Profumo, Sapore: Il recioto del Vajol è un vino di grande potenza evocativa. Dolce quintessenza della terra, è squisito e indimenticabile come un'interrotta poesia d'amore, dove la Conca del Vajol è il sigillo di una creazione esclusiva: il recioto del Vajol è un nettare senza tempo.

Consigli gastronomici: L'armonioso bouquet, la freschezza e il sapore dolce e intenso di uva rendono questo vino un compagno perfetto di cui saziarsi in ogni speciale momento speciale.

Temperatura di servizio: 15°

Bottiglia: l. 0,5

Grado alcolico: 14,5 %



Acidità: g/l 8,25



Zuccheri riduttori: g/l 92,40

Azienda agricola

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

www.rubinellivajol.it · info@rubinellivajol.it

tel/fax +390456839277 
mobil +393474223944 

mobil +393483330411 
mobil +393487145744 

P.IVA/CF 04205940234

 Azienda Agricola RUBINELLI VAJOL