

RUBINELLI VAJOL

valpolicella *valpolicella classico doc*



Uve: 45% Corvina, 35% Corvinone, 15% Rondinella, 5% Molinara.

Vinificazione: Le uve selezionate sono state raccolte e immediatamente pigiate alla fine di settembre.

Hanno subito un processo di fermentazione e macerazione di circa 10-15 giorni a temperatura controllata.

Sono state affinate in serbatoi di acciaio.

Colore, Profumo, Sapore: È un vino giovane, di grande freschezza. Il colore rosso rubino chiaro si lascia attraversare dallo sguardo.

I profumi sono di frutta di frutta fresca rossa ed acerba, immediato il ricordo del ribes e della melagrana, poi la ciliegia croccante e alla fine piacevoli delicati sentori di spezie.

È un vino leggero, equilibrato, un valpolicella fresco ed elegante.

Consigli gastronomici: L'armonioso bouquet, la freschezza e il sapore secco rendono questo vino un accompagnamento perfetto a primi piatti, agli antipasti, agli affettati.

Splendido in apertura di pasto, dall'aperitivo al primo.

Temperatura di servizio: 12 - 16°

Bottiglia: l. 0,75

Grado alcolico: 12 - 12,5%



Acidità: g/l 5,3



Zuccheri riduttori: g/l 1,3

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

