

RUBINELLI VAJOL

valpolicella

valpolicella classico superiore doc



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

Vinificazione: Le uve selezionate sono state pigiate all'inizio del mese di novembre, dopo oltre un mese di appassimento in fruttai. Hanno subito un processo di fermentazione e macerazione di circa 15-20 giorni a temperatura controllata. Infine, sono state affinate in botti di rovere per 24-36 mesi.

Colore, Profumo, Sapore: È un vino di buona struttura, supportato da una notevole alcolicità.

Di colore rosso rubino, emergono note olfattive molto intense di amarena e frutti rossi con piacevoli sentori di spezie, al gusto risulta ben equilibrato.

È senza dubbio un valpolicella di carattere, un vino deciso, profumato, pulito ed elegante.

Consigli gastronomici: L'armonioso bouquet, la freschezza e il sapore secco rendono questo vino un accompagnamento perfetto a tutto pasto.

Temperatura di servizio: 18°

Bottiglia: l. 0,75

Grado alcolico: 13,5%



Acidità: g/l 5,55



Zuccheri riduttori: g/l 1,2

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