

# RUBINELLI VAJOL

## ripasso

### *valpolicella classico superiore ripasso doc*



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

**Vinificazione:** Le uve selezionate sono state pigiate dopo oltre un mese di appassimento in fruttaiolo all'inizio del mese di novembre. Hanno subito un processo di fermentazione e macerazione di circa 15-20 giorni a temperatura controllata. Nel mese di febbraio il vino ottenuto viene rifermentato sulle vinacce dell'amarone, per 5-6 giorni, e finalmente riposa nelle grandi botti di rovere per 24 mesi.

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

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

È senza dubbio un ripasso di carattere, un vino deciso, tannico, pulito ed elegante.

**Consigli gastronomici:** L'armonioso bouquet, la freschezza e il sapore secco rendono questo vino un accompagnamento perfetto a tutto pasto. Particolarmente indicato con arrostiti e fiorentina alla brace.

**Temperatura di servizio:** 18°

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

**Grado alcolico:** 14,5%



**Acidità:** g/l 6



**Zuccheri riduttori:** g/l 2,3

#### 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