

# RUBINELLI VAJOL



## AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOC "RUBINELLI VAJOL"

**葡萄品种:** 40%科尔维纳(Corvina), 40%考维诺内(Corvinone), 10%罗迪内拉(Rondinella), 5%莫林纳拉(Molinara), 5%奥塞莱塔(Oseleta)。

### 生产办法：

将挑选好的葡萄均匀地，摆在专门的架子上放在保管室里让它们自然干燥大概4个月。1月到2月份，开始进行浸渍和自然发酵后在30hl橡木桶中醇酿18个月

**容量 LT :** 0.75-1.5

**酒精度 :** 16/16,5 %

**总酸 :** 15.70g

**残糖 :** 14.5g

### 葡萄酒的特点：

它是一个结构良好的葡萄酒，由于高酒精含量的支持。浓郁的深宝石红色，具有成熟的红色水果酒精独特香味。并具有甘草，胡椒辛辣香味。

给其温馨口感像温暖的天鹅绒感觉，便您的五感都能享受到上等的风味。

### 适合葡萄酒的菜肴：

炖牛肉，牛排以及野禽菜都适合葡萄酒。并建议您在餐后也可尝试一下葡萄酒。可以享受葡萄酒的美味。开瓶之后请稍放一会儿，通过暴露在空中的酒香味，甚至能享受到更原始的味道。

**适温 :** 18~20°C

Rubinelli Vajol

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