

RUBINELLI VAJOL



RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG

葡萄品种:

50%科尔维纳 (Corvina), 25%考维诺内 (Corvinone), 15%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, 到11月初摆在专门的架子上放在保管室里大约5个月让它们自然干燥。3月到4月中温度管理下开始进行浸渍和自然发酵。最后在小橡木桶中醇酿10个月。

容量 LT : 0.75

酒精度 : 15%

总酸 : 8.25g/l

残糖 : 92.4g/l

葡萄酒的特点 :

Vajol 的甜葡萄酒是一个非常特别的葡萄酒。利用温暖的阳光和充分的时间酿造出的葡萄酒, 可以是您享受蜂蜜般甘甜的魅力。这些令人陶醉的景观都表现了瓦尔波利切拉的精髓。

适合葡萄酒的菜肴 : 甘甜爽口而具有特别香味儿的葡萄酒, 是一种能适应各种酒席和宴会的美酒。

适应温度 : 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
info@rubinellivajol.it – www.rubinellivajol.it