

RUBINELLI VAJOL



VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE RIPASSO DOC

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35天让它们自然干燥。以后开始进行浸渍和自然发酵。最后在橡木桶中醇酿15个月。

容量 LT : 0.75-1.5

酒精度 : 15%

总酸 : g/l 6

残糖 : g/l 2, 3g

葡萄酒的特点：

它是一个结构良好的葡萄酒，由於高酒精含量的支持。浓郁的深宝石红色。能感到新鲜的红色水果与微妙的香料的香味。味道很好的平衡。含有适合的单宁，体现出又微妙又崇高的口味，是一个名符其实的瓦尔波利切拉的葡萄酒。

适合葡萄酒的菜肴：

和谐的香味，干红酒的味道以及浓郁的水果香气使它能同所有的菜肴搭配。

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