

# RUBINELLI VAJOL



## VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE DOC "RUBINELLI VAJOL"

**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里  
让它们自然干燥。以后开始进行浸渍和自然发酵。最后在30h1木  
桶中醇酿12个月。

**容量 LT:** 0.75-1.5

**酒精度:** 14%

**总酸:** 15.75g

**残糖:** 13.4g

### 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  
的平衡。含有适合的单宁, 体现出又微妙又崇高的口味, 是一个符  
其实际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菜  
肴搭配。

**适应温度:** 18~20°C

150 cl

75 cl

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