

RUBINELLI VAJOL

amarone

amarone della Valpolicella classico docg



Trauben: 40% Corvina, 40% Corvinone, 10% Rondinella, 5% Molinara, 5% Oseleta.

Kelterung: Die ausgelesenen Beeren werden vier Monate im Trockenkeller aus Tuffstein gelagert, wo sich der natürliche Trocknungsprozess vollzieht. Zwischen Januar und Februar erfolgt der temperaturgeführte Gärungs- und Mazerationsprozess. Nach dem Abstich des Mostes wird der Wein 36 Monate in 30 hl Eichenfaessern ausgereift.

Farbton, Duft, Geschmack: Gut strukturierter Wein mit beachtlichem Alkoholgehalt. Von intensivem Rubinrot mit dem charakteristischen Duft von in Alkohol eingelegten reifen, leicht gedörrten, roten Früchten, der durch angenehm würzige Lakritz- und Pfeffernuancen betont wird. Am Gaumen warm und samtig, voll und ausgewogen im Geschmack, gleichzeitig delikates und maßvoll, eine Wonne für die Sinne.

Gastronomische Ratschläge: Vorzüglich zu Schmorbraten und im allgemeinen zu stark würzigen und geschmacksintensiven Speisen. Kann auch zum Ende der Mahlzeit als Meditationswein serviert werden. Entkorken Sie die Flasche einige Zeit vor dem Ausschöpfen und lassen Sie den Wein bei Kellertemperatur ruhen.

Serviertemperatur: 18 - 20°

Flasche: l. 0,75 - 1,5

Alkoholgehalt: 16 - 16,5%



Gesamtsäure: g/l 5,95



Restzuckergehalt: g/l 4,4

Azienda agricola

Via Paladon, 31 · Località Vajol · 37029 San Pietro in Cariano
Valpolicella · Verona · Italia

www.rubinellivajol.it · info@rubinellivajol.it

tel/fax +390456839277 
mobil +393474223944 

mobil +393483330411 
mobil +393487145744 

P.IVA/CF 04205940234

 Azienda Agricola RUBINELLI VAJOL