

RUBINELLI VAJOL

recioto

recioto della valpolicella classico docg



Trauben: 50% Corvina, 25% Corvinone, 15% Rondinella, 5% Molinara, 5% Oseleta.

Kelterung: Die aussortierten Trauben ruhen fünf Monate in den im Tuffstein ausgehöhlten Trockenkeller, wo der natürliche Trocknungsprozess stattfindet. Im Februar findet der Gärungs- und Mazerationsprozess unter Temperaturkontrolle statt. Nach dem Mostabstich erfolgt der 10 Monate lange Lagerungsprozess im Edelstahl und dann in kleinen Eichenfässern.

Farbton, Duft, Geschmack: Der recioto aus Vajol ist ein kräftiger, erinnerungsträchtiger Wein. Man denkt an die Zeit des langsamen Heranreifens der Trauben auf den Rebstöcken in der sonnigen Mulde und auf den Hügelhängen von Vajol, an die Zeit, wo die liebevoll ausgewählten Trauben ruhen und trocknen und dann an die Zeit, in der der Wein endlich träumerisch im kleinen Eichenfass schlummert. Wie die sanfte Quintessenz dieser Erde ist der recioto köstlich und unvergesslich, vergleichbar mit einem endlosen Liebesgedicht, in dem die Vajolmulde eine exklusive Schöpfung besiegelt, einen zeitlosen Nektar, der zu jeder Stunde zu genießen ist.

Ratschläge: Das harmonische Bukett, der frische, süsse Geschmack machen diesen Wein zu einem wertvollen Tischgefährten für jede besondere Gelegenheit.

Serviertemperatur: 15°

Flasche: l. 0,5

Alkoholgrad: 14,5 %



Gesamtsäuregehalt: g/l 8,25



Restzuckergehalt: g/l 92,40

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