

RUBINELLI VAJOL

ripasso

valpolicella classico superiore ripasso doc



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

Kelterung: Die auserlesenen Trauben werden nach über einem Monat Trocknung Anfang November gepresst. Dann folgt der Gärungsprozess unter Temperaturkontrolle, der ca. 15-20 Tage dauert; im Februar wird der Wein auf der Amarone-Maische nochmals 5-6 vergoren und lagert anschliessend 24 Monate in den grossen Eichenfaessern.

Farbton, Duft, Geschmack: Strukturreicher, körpervoller Wein mit beachtlichem Alkoholgehalt.

Von kräftiger rubinroter Farbe erinnert dieser am Gaumen sehr ausgewogene Wein an in Weinbrand eingelegte rote Beeren mit angenehmen Gewürznoten.

Zweifelsohne ein charaktvoller Ripasso, ausgereift, tanninhaltig, sauber und elegant.

Gastronomie: Dank seinem harmonischen Bukett, seiner Frische und dem trockenen Geschmack lässt sich dieser Wein zu jeder Mahlzeit köstlich geniessen. Passt bestens zu Schmorbraten un Florentiner T-Bone auf Holzkohle gegrillt.

Serviertemperatur: 18°

Flasche: l. 0,75 - 1,5

Alkoholgehalt: 14,5%



Säuregehalt: g/l 6



Restzuckergehalt: g/l 2,3

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

