

# RUBINELLI VAJOL

## valpolicella *valpolicella classico doc*



**Trauben:** 45% Corvina, 35% Corvinone, 15% Rondinella, 5% Molinara.

**Kelterung:** Die auserlesenen Trauben wurden Ende September geerntet und sofort gepresst. Unter Temperaturkontrolle fand anschliessend für ca. 10-15 Tage der Gärungs- und Mazerationsprozess statt. Die Lagerung erfolgte in Stahlbehältern.

**Farbton, Duft, Geschmack:** Ein junger, äusserst erfrischender Wein. Seine helle rubinrote Farbe lässt sich durchblicken, er duftet nach roten, noch nicht ausgereiften Beeren, wie Johannisbeeren und Granatapfel, dann ein Nachgeschmack von knackigen Kirschen und zuletzt angenehm am Gaumen eine leichte Gewürznote. Ein leichter, ausgewogener Wein, ein erfrischender, köstlicher valpolicella.

**Gastronomie:** Dank seinem harmonischen Bukett, seinem erfrischenden, trockenen Geschmack passt dieser Wein bestens zu kalten und warmen Vorspeisen sowie Wurstwaren. Begleitet vortrefflich Aperitive und Vorspeisen.

**Serviertemperatur:** 12 - 16°

**Flasche:** l. 0,75

**Alkoholgrad:** 12 - 12,5%



**Säuregehalt:** g/l 5,3



**Restzuckergehalt:** g/l 1,3

### Azienda agricola

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

[www.rubinellivajol.it](http://www.rubinellivajol.it) · [info@rubinellivajol.it](mailto:info@rubinellivajol.it)

tel/fax +390456839277   
mobil +393474223944 

mobil +393483330411   
mobil +393487145744 

P.IVA/CF 04205940234

 Azienda Agricola RUBINELLI VAJOL