

RUBINELLI VAJOL

valpolicella

valpolicella classico superiore doc



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

Kelterung: Die auserlesenen Beeren werden mehr als einem Monat Trocknung gedörst und dann Anfang November eingemaischt. Der temperaturgeführte Gärungs- und Mazerationsprozess nimmt ca. 15-20 Tage in Anspruch. Schließlich wird der Wein in Eichenholzfässern 24-36 Monate lang ausgereift.

Farbton, Duft, Geschmack: Gut Strukturierter Wein mit beachtlichem Alkoholgehalt. Rubinrot, erinnert dieser Wein im Duft an Kirschen und rote Früchte mit angenehmen Gewürznoten und ist geschmacklich sehr ausgewogen. Ein charaktvoller, duftigen valpolicellawein, sauber und elegant.

Gastronomische Ratschläge: Dank seinem harmonischen Bukett, seiner Frische und seinem trockenem Geschmack ist er das ideale Wein zu jedem Mahl.

Serviertemperatur: 18°

Flasche: l. 0,75

Grado alcolico: 13,5%



Acidità: g/l 5,55



Zuccheri riduttori: g/l 1,2

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