

RUBINELLI
VAJOL

1953
RUBINELLI
Vajol
1635



fiori bianchi

IGT bianco veronese

Vitigni: 80% Garganega 20% Trebbiano veronese

Sistema di coltivazione: 50% Pergola veronese e 50% Guyot

Composizione terreno: Calcareo, tufaceo e argilloso

Vendemmia: Manuale

Vinificazione: Pigiatura soffice e fermentazione in serbatoi di acciaio inox a 18°-20° C

Gradazione alcolica: 12,5% vol

Acidità totale: 5,19 g/l

Zuccheri riduttori: 3,1 g/l

Colore: Giallo spighe di grano con riflessi verde-oro

Profumo: Fragrante di fiori bianchi freschi: biancospino, sambuco, ciliegio, iris e magnolia

Note di degustazione: Fine e persistente con finale di mandorla e pesca bianca

Abbinamento: Non può mancare con un piatto forte come bigoli alle alici del Cantabrico, aglio, prezzemolo e pangrattato tostato. Eccellente con linguine all'astice, antipasti di pesce tiepidi, aragosta alla catalana. Superlativo con rombo e calamari alla griglia.

Indispensabile per il matrimonio!

Bottiglia: 0,75 L

Temperatura di servizio: 10° C

Azienda Agricola RUBINELLI VAJOL

P.IVA/CF 04205940234

Via Paladon, 31 · Località Vajol

37029 San Floriano di San Pietro in Cariano · Valpolicella · Verona · Italia

www.rubinellivajol.it · info@rubinellivajol.it

tel/fax +390456839277

mobile +393474223944

mobile +393483330411

mobile +393487145744

  RUBINELLI VAJOL

 CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REGOLAMENTO CE N. 1308/13
CAMPAIGN FINANCED PURSUANT EEC REGULATION NUMBER 1308/13

