

RUBINELLI
VAJOL

1953
RUBINELLI
Vajol
1635



valpolicella classico doc

Vitigni: 45% Corvina, 35% Corvinone, 15% Rondinella, 5% Molinara

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

Composizione terreno: Calcareo, tufaceo e argilloso

Vendemmia: Manuale

Vinificazione: Le uve vengono raccolte in settembre e immediatamente pigiate. Segue un processo di fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Affinamento in serbatoi d'acciaio e in bottiglia, nella fresca e buia cantina scavata nel tufo, sotto la collina del VAJOL.

Gradazione alcolica: 12,5% vol

Acidità totale: 5,3 g/l

Zuccheri riduttori: 1,3 g/l

Colore: Brillante rosso rubino chiaro; colpisce per la sua trasparenza che si lascia attraversare dallo sguardo.

Profumo: È varietale sia nel colore, sia nei profumi, il tema conduttore sono i frutti rossi: melagrana, ciliegia croccante, ribes, con fiori di glicine e roselline rosse.

Note di degustazione: Vino giovane di grande freschezza. Fine, elegante, profumato.

Lievissime sono le note balsamiche e le spezie: chiodo di garofano, ginepro e pepe. Al sorso ritorna il frutto fresco, gustoso, equilibrato e morbido e persistente nel finale.

Abbinamento: Eccellente vino di apertura, dall'aperitivo agli antipasti o con affettati e primi piatti. Caprese di Bufala con pomodoro cuore di bue, origano etneo, basilico in grandi foglie e olio evo di ultima raccolta. Rana pescatrice al forno con patatine novelle arrosto e pomodorini del piennolo? Perché no.

Bottiglia: 0,75 L

Temperatura di servizio: 14° - 16°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 

 RUBINELLIVAJOL