

RUBINELLI  
VAJOL

1953  
RUBINELLI  
Vajol  
1635



## valpolicella classico superiore doc

**Vitigni:** 50% Corvina, 25% Corvinone, 15% Rondinella, 5% Molinara, 5% Oseleta

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

**Composizione terreno:** Calcareo, tufaceo e argilloso

**Vendemmia:** Manuale

**Vinificazione:** Le uve selezionate vengono pigiate dopo alcuni giorni di appassimento in fruttai. Al processo di fermentazione in acciaio a temperatura controllata segue l'affinamento in grandi botti di rovere.

**Gradazione alcolica:** 13,5% vol

**Acidità totale:** 5,5 g/l

**Zuccheri riduttori:** 1,2 g/l

**Colore:** Rosso rubino

**Profumo:** Ampio e intenso profumo di fiori. Emergono note olfattive molto intense di amarena e frutti rossi con sentori di spezie.

**Note di degustazione:** Vino di carattere, di buon corpo, struttura e alcolicità; deciso, tannico, pulito ed elegante.

Si caratterizza per il ricordo di ciliegia matura, di prugna e di mora. Importante la componente speziata, soprattutto pepe e spezie dolci; colpiscono le note di tamarindo, china e vaniglia.

Grande piacevolezza al sorso, morbido e avvolgente, delicato ed equilibrato, levigato nei tannini, sa coniugare il tutto con grande freschezza. Ottima la persistenza.

**Abbinamento:** L'armonioso bouquet rende questo vino un accompagnamento perfetto a tutto pasto. Ottimo in abbinamento alla carne, dal pollo agli arrostiti, dalla brace alla cacciagione. Parmigiana di melanzane.

**Bottiglia:** 0,75 L

**Temperatura di servizio:** 16° - 18°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](http://www.rubinellivajol.it) · [info@rubinellivajol.it](mailto:info@rubinellivajol.it)

tel/fax +390456839277   
mobile +393474223944 

mobile +393483330411   
mobile +393487145744 

  RUBINELLIVAJOL