

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: 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 · info@rubinellivajol.it

tel/fax +390456839277   
mobile +393474223944   

mobile +393483330411   
mobile +393487145744   

  RUBINELLIVAJOL