



Rugolin Valpolicella D.O.C.



Mycket väl sammansatt, smakrikt, friskt och fruktigt med balanserade tanniner och syra. Perfekt till rätter av pasta, kött och fågel som inte är alltför kraftiga i smaken.

Årgång: 2016

Druvsort: Corvina, Corvinone, Rondinella och helt lokala druvor som Molinara och Dindarella

Region: Valpolicella Classico, Veneto

Skörd: För hand i slutet av september.

Alkohol: 12,6 %

Syrhalt: 5,58 g/liter

Artnr Systembolaget: 70047

Pris: 134 kronor. Köps i lådor om 6 flaskor.

Vintillverkning: Jäsning och macerering i 10 dagar därefter lagring på ståltank i fyra månader och i tre månader på flaska.

Färg: Rubinröd med lila toner.

Doft: Behaglig av mogna bär, katrinplommon och lite vanilj.

Smak: Frisk och fruktig. Mycket välbalanserad med klara men inte kraftiga tanniner.

Passar till: Balansen i vinet gör att det passar till många olika rätter av kött, fågel och pasta som inte är alltför kraftiga. Gärna till grillat.

Serveringstemperatur: 14-16° C