



RUBINELLI
VAJOL

RUBINELLI VAJOL
Via Paladon, 31
37029 S. Pietro in Cariano VR
Tel. 045 6839277
info@rubinellivajol.it
www.rubinellivajol.it

RUBINELLI VAJOL

IT- Offrire la bellezza e la bontà del cuore della Valpolicella, è la filosofia di RUBINELLI VAJOL: la bellezza della Corte, della Conca cosparsa di vigneti, della collina punteggiata di mandorli, ciliegi, olivi e l'assoluta bontà del vino e dell'olio del VAJOL.

EN- To offer the beauty and goodness of the heart of Valpolicella: this is the philosophy of RUBINELLI VAJOL, the beauty of the courtyard, the valley scattered with vineyards, the hillside dotted with almond, cherry and olive trees and the sheer goodness of VAJOL wine and olive oil.

DE- Die Schönheit und die Qualität anbieten, die dem Herzen des Valpolicella-Tals eigen sind, darin liegt die Philosophie von RUBINELLI VAJOL: die Schönheit des Hofes, des mit Weinreben bedeckten Talkessels, der mit Mandel-, Kirsch- und Olivenbäumen bestandenen Hügel und die absolute Qualität des Weins und des Öls von VAJOL.

FR- Offrir la beauté et la bonté du cœur de la Valpolicella, telle est la philosophie de RUBINELLI VAJOL: la beauté de la cour, de la vallée parsemée de vignobles, des collines où s'épanouissent amandiers, cerisiers et oliviers, et la saveur sans égale du vin et de l'huile du VAJOL.



Olio Extra vergine di oliva 100% italiano Pianeto

Quantità prodotta\quantity\Hergestellte Menge\quantité produite: 167 lt

Varietà di olive\type of olives\Olivenvarietäten\qualités des olives: 50% grignano
- 15% favarol - 10% leccino - 10% frantoio - 10% moraiolo - 5% pendolino

Produzione totale di olio\total production of oil\Ölproduktion insgesamt\production totale d'huile: 622 kg

Intensità fruttato\fruity intensity\Fruchtintensität\fruité : fruttato leggero\light fruity\leicht fruchtig\fruité léger

Tipo di confezione\packaging\Verpackungen\emballage: vetro\glass\Glas\verre

Modalità di raccolta\harvesting method\Ernte\cueillette: bacchiatura e brucatura a mano\beating with poles and hand picking\Abschlagen und Pflücken per Hand\Gaulage et cueillette à la main

Forma di allevamento\growing method\Form des Anbaus\élevage: ipsilon\upsilon\upsilon\Y
spaccio aziendale\shop\Betriebsverkaufsstelle\boutique



RUBINELLI VAJOL
Via Paladon, 31
37029 S. Pietro in Cariano VR
Tel. 045 6839277
info@rubinellivajol.it
www.rubinellivajol.it

RUBINELLI VAJOL

IT- Offrire la bellezza e la bontà del cuore della Valpolicella, è la filosofia di RUBINELLI VAJOL: la bellezza della Corte, della Conca cosparsa di vigneti, della collina punteggiata di mandorli, ciliegi, olivi e l'assoluta bontà del vino e dell'olio del VAJOL.

EN- To offer the beauty and goodness of the heart of Valpolicella: this is the philosophy of RUBINELLI VAJOL, the beauty of the courtyard, the valley scattered with vineyards, the hillside dotted with almond, cherry and olive trees and the sheer goodness of VAJOL wine and olive oil.

DE- Die Schönheit und die Qualität anbieten, die dem Herzen des Valpolicella-Tals eigen sind, darin liegt die Philosophie von RUBINELLI VAJOL: die Schönheit des Hofes, des mit Weinreben bedeckten Talkessels, der mit Mandel-, Kirsch- und Olivenbäumen bestandenen Hügel und die absolute Qualität des Weins und des Öls von VAJOL.

FR- Offrir la beauté et la bonté du cœur de la Valpolicella, telle est la philosophie de RUBINELLI VAJOL: la beauté de la cour, de la vallée parsemée de vignobles, des collines où s'épanouissent amandiers, cerisiers et oliviers, et la saveur sans égale du vin et de l'huile du VAJOL.



Olio Extra vergine di oliva 100% italiano Pianeto Non Filtrato

Quantità prodotta\quantity\Hergestellte Menge\quantité produite: 517 lt

Varietà di olive\type of olives\Olivenvarietäten\qualités des olives: 50% grignano
- 15% favarol - 10% leccino - 10% frantoio - 10% moraiolo - 5% pendolino

Produzione totale di olio\total production of oil\Ölproduktion insgesamt\production totale d'huile: 622 kg

Intensità fruttato\fruity intensity\Fruchtintensität\fruité : fruttato leggero\light fruity\leicht fruchtig\fruité léger

Tipo di confezione\packaging\Verpackungen\emballage: vetro\glass\Glas\verre

Modalità di raccolta\harvesting method\Ernte\cueillette: bacchiatura e brucatura a mano\beating with poles and hand picking\Abschlagen und Pflücken per Hand\Gaulage et cueillette à la main

Forma di allevamento\growing method\Form des Anbaus\élevage: ipsilon\upsilon\Ypsilon\Y
spaccio aziendale\shop\Betriebsverkaufsstelle\boutique