

Valentina Cubi

2005

arushnatico

VALPOLICELLA CLASSICO RIPASSO

San Pietro in Cariano, Fumane, Veneto, Italien



I 1970'erne, fik Valentina og manden Giancarlo, der var opvokset med vin og allerede da, havde sit eget firma med alt i remedier til vinproduktion, mulighed for at købe deres eget lille vinbrug.

I begyndelsen, solgte de alle deres druer til det lokale kooperativ, alt i mens de renoverede og restaurerede marker og bygninger.

I slutningen af 1990'erne var de endelig færdige og besluttede selv at producere vin. Deres første årgang er således 1997.

I dag omfatter husets arealer 13 hektar vinmarker og 2 ha små oliven parceller, der er beliggende i kommunerne Fumane og San Pietro i Cariano i nærheden af Verona.

Vinmarkerne er beplantet med 70% Corvina, 20% Corvinone, 5% Rondinella. De sidste 5% er Molinara og andre Valpolicella sorter.

Ønolog er Giancarlo Vason

Vinen er produceret på håndhøstede druer. 65% Corvina, 25% Rondinella & 10% Molinara

Vinifikationen er traditionel, med gæring i åbne kegleformede tanke, for at give en bedre harmonisering af vinen, som skal gæres igen med rester fra produktionen af amarone. Lagringen foregår 12 måneder i egetræsfade efterfulgt af 6 måneder på store beholdere.

Vinen har en klar granatrød farve. Duften er frugtig og krydret med en snert af høg og vanille. Smagen har toner af rosiner og tanniner der giver erindringer om orientalsk træ.

Glimrende til gode kødretter.



Den lille vinkælder