

Valentina Cubi

2007

iperico

VALPOLICELLA CLASSICO

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 foregår i specielle kegleformede beholdere, kaldet "tinelle", heri sker en langsom og harmonisk udvikling ved daglig omrøring i mosten så der er mest mulig kontakt med skallerne. Ved hjælp af kontrollerede temperaturar giver det en betydningsfuld udvinding af både smagsstoffer og farve.

Vinen lagres i rustfri beholdere og derefter nogle få måneder på flaske.

Farven er rubinrød med et snert af granatæble. Duften er modne røde bær i harmoni med undertoner af vanille. Vinen er velsmagenden med et strjff af krydderier.



Den lille vinkælder