

# Valentina Cubi

2008

## *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**