

Valentina Cubi

2000

meliloto

RECIOTO *della* 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. 70% Corvina, 25% Corvinone & 5% Rondinella

Kun de bedste klaser bliver gemt til tørring under kontrolleret temperatur og luftfugtighed. Vinifikationen finder sted i begyndelsen af februar.

Vinen har en intens rød farve med en smule violet skær. Bitre kirsebær aromaer og sød tobak harmoniserer med undertoner af vilde bær og kakao bønner. Smagen er balanceret og fyldig, krydret og spændende.



Den lille vinkælder