

# Valentina Cubi

2003

## *moray*

### AMARONE *della* VALPOLICELLA

*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 in 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*

*Druerne er håndhøstet i slutningen af september og lagt i små trækasser før tørring dels på gammel traditionel vis og dels under temperatur og fugtigheds kontrol. Vinifikationen foregår i januar måned.*

*Lagring foregår 12 måneder i egetræsfade efterfulgt af 12 måneder på store beholdere og så yderligere 6 måneder på flaske før frigivelse til salg.*

*Vinen har en aristokratisk og intens granatrød farve. Duften er en kæmpe nydelse og helt uden sprit kant på trods af sine 15,5% vol. Smagen er krydret og fuldendt med moden frugt.*

*Nyd den til en flot kødret, eller som meditationsvin!*



**Den lille vinkælder**