

Valentina Cubi

2004

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 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

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 16% vol. Smagen er krydret og fuldendt med moden frugt.

Nyd den til en flot kødret, eller som meditationsvin!



Den lille vinkælder