

Valentina Cubi

Valpolicella Classico Amarone

” MORAR ” 2007/2004

FACTS:	
Producent	Agricola Azienda Valentina Cubi
Drue	Corvina 70%, Corvino 25%, Rondinella 5%
Område	Veneto, Valpolicella
Land	Italien
Alkohol	15,5%
Årgang	2004/2007
Flaskestr.	75 cl.
Protype	Kork
Passer til	Retter med okse, vildt, grill, julemad eller ren meditation.



Beskrivelse :
Valentina Cubi Valpolicella Classico
Amarone ” MORAR ”

MORAR 2007/2004

Amarone della Valpolicella Classico

Det vigtigste aktiv i Valentina Cubi ejendom er dens bjergskrånede vinmarker beliggende i flere af Valpolicella's vigtige crus.

På en højde af 290 og 350 mtr over havet og med syd-sydøstlig eksponering, så er de terrasserede vinmarker et skridt væk fra Gardasøen. Kølige briser fra søen skaber løbende ventilation i vinmarkerne og holder svamptrykket lavt, mens forskellene mellem dag og nat temperatur gør det muligt for druerne at bevare deres friskhed, samtidig med at de opnår fuld modenhed.

Jordbunden på disse terrasser indeholder et højt indhold af sten med siltet ler, som har en vandbevarende kapacitet. På grund af dette er et vandingssystem fuldstændigt fraværende.

Druerarterne er Corvina 70%, Corvino 25%, Rondinella 5%. Vinmarkerne er Monte Tenda, Monte Crosetta Rasso - på toppen af kalksten bakkerne i Fumane og San Pietro i Cariano. Området, hvor jorden er ideel til produktion af de store røde vine. Udbyttet er 7 tons (fra 3000 til 5000 vinstokke pr. Ha)

Opbindingssystem er Guyot, dobbelt Pergola, single Pergola.

Druerne høstes i slutningen af september - begyndelsen af oktober hvor druerne håndplukkes og kun den bedste del af bunken beholdes til tørring under temperatur og fugtighedskontrol.

I begyndelsen af januar knuses druerne og fermenteres i koniske tanke ved 14° C, med daglige omrøringer. Vinen ligger på store tønder i 33-36 måneder hvorefter den yderligere aldres på flaske i 12 måneder inden den frigives til salg.

Vinen holder 15,5 %.

Farven er smuk intens granat/rubindrød. Duften er parfumeret og elegant, med noter af mørk kirsebær, cassisfrugt med en knivspids af vanillestang, kanelbark og mørk krydret chokolade.

Stor friskhed og fyldighed på ganen med et dejligt tanisk greb og en lang finish af kirsebær, modne frugter og krydderier.

Passer fortrinligt til **Okse, svin, vildt, grill, krydret mad, julemad eller ren meditation!**

Kan opbevares yderligere 4-6 år for 2007 & 2004 er på toppen nu.

Årgang 2004 - 93/100 point i Wine Enthusiast

Årgang 2004 - Bronze medalje i Decanter 2010

Årgang 2004 - Commended af International wine challenge 2012

Udvalgte priser:

Årgang 2007 - 5 druer i Bibenda wine guide

Årgang 2007 - Bronze medalje i Hong Kong International Wine & Spirit competition 2012