



Morar Amarone della Valpolicella Classico

Valentina Cubi er et familie ejet firma i Valpolicella. Huset ligger nær byen Fumane, i et af de mest betydningsfulde vinområder i hjertet af Valpolicella Classico zonen og her producerer de nogle af de fineste vine i området.

Firmaet blev grundlagt i 1970, men dets rødder kan spores helt tilbage til 1800 tallet. Valentina Cubi består i dag af 2 vinerier, det historiske i et velrenoveret gammelt landsted i Valpolicellas bjerge og et arkitektonisk moderne i udkanten af Verona.

På skråningerne nær gården hvor vinmarkerne ligger, kan druerne opnå en balance og modenhed der giver mulighed for at producere fyldige vine af en meget høj kvalitet. Den ler- og kalkholdige jord i området tilfører yderligere kvalitet til husets rødvine.

Et bevis på at huset har fokus på områdets unikke terroir er omlægningen af alle deres vinmarker til økologisk vindyrkning. Målet med denne omlægning er blandt andet at kunne producere mere naturlige vine med både struktur, kvalitet og personlighed. Valentina Cubi har gennem de sidste 15 år fået utallige priser for deres vine og særligt for "Morar" Amarone.

Druerne til denne årgang 2007 er 70% Corvina, 25% Corvinone & 5% Rondinella. Druerne blev håndhøstet mellem d. 24. september og d. 2. oktober 2007 og blev derefter tørret i 90 dage.

I duften finder man intense noter af kirsebær, eg, vanilje og vilde bær. Smagen er på samme tid både frisk, frugtig, elegant og fløjlsblød, og med afstemte tanniner og utrolig lang eftersmag.

Vinen har lagret 12 måneder på store 30 hektoliters træfade, så 18 måneder på fade af fransk eg og derefter 6 måneder på flaske, inden frigivelse til salg

Den lille vinkælder

Østervej 14, 4771 Kalvehave Tlf.: 21 43 47 71

www.denlillevinkaelder.dk

mail@denlillevinkaelder.dk