Azienda Agricola Valentina Cubi

morar®



MORAR®
Amarone della Valpolicella DOCG 2013 - BIOLOGICO

UVE
Corvina, Rondinella.

ZONA DI PRODUZIONE
Vigneti di proprietà dell'azienda alle porte di Verona.

RESA PER ETTARO
Circa 70 q.li (da 3000 a 5000 ceppi per ha in base all'età e al sistema di allevamento).

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Guyot.

EPOCA DI VENDEMMIA
Fine settembre inizio ottobre, raccolta manuale con scelta della parte migliore del grappolo e posta in fruttaio per l'appassimento (surmaturazione).

VINIFICAZIONE
Inizio Gennaio. L'uva viene pigiata e posta a fermentare in contenitori tronco conici condizionati alla temperatura di 14 C° e con follature giornaliere.

AFFINAMENTO
In legno per alcuni mesi; ulteriore maturazione in bottiglia prima della vendita.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Colore Rosso Rubino intenso con riflessi granati. Profumo intenso, elegante con note di ciliegia matura, di frutti rossi e di vaniglia.
Al palato è equilibrato, asciutto, con tannini eleganti e morbidi dovuti all'affinamento in legno di botte grande. Morbido e piacevole in bocca, è molto armonico e fruttato, nonostante il contenuto alcoolico importante.

DATI ANALITICI
Grado Alcolico: 16 %
Acidità totale: 5,8 g/l
Zuccheri: 1,0 g/l

ABBINAMENTO
Carni rosse alla griglia o brasate, selvaggina, piatti tipici veronesi come la "Pastissada de Caval" o lo Stracotto all'Amarone, formaggi stagionati del territorio.

AZIENDA AGRICOLA VALENTINA CUBI –
LOC. CASTERNA 60 – 37022 FUMANE (VR) TEL. 045 7701806
www.valentinacubi.it