



**qb®**

Rosso delle Venezie IGT 2015

#### **UVE**

Corvina, Rondinella, Molinara con aggiunta del 30% di San Giovese e Cabernet.

#### **ZONA DI PRODUZIONE**

Sulle colline di Fumane e di San Pietro in Cariano, sono uno scenario ove trovano naturale disposizione i plateatici ospitanti le uve di nostro interesse. Ricchi di scheletro, questi terreni costituiscono senza dubbio il supporto ideale per la produzione di vini pregiati.

#### **RESA PER ETTARO**

80 q.li circa (da 3000 a 5000 ceppi per ha in base all'età e al sistema di allevamento).

#### **SISTEMA DI ALLEVAMENTO**

Guyot, Pergola doppia, Pergola semplice.

#### **EPOCA DI VENDEMMIA**

Da metà a fine settembre, effettuando un'accurata raccolta manuale.

#### **VINIFICAZIONE**

L'uva pigiata viene fatta fermentare dentro apposite tinelle a tronco conico idonee alla rottura e rimescolamento del cappello di vinaccia, operazione ripetuta giornalmente fino alla svinatura. La temperatura di fermentazione viene mantenuta a circa 16°C grazie ad un impianto di refrigerazione automatizzato.

#### **AFFINAMENTO**

In vasche d'acciaio e solo una quota in parte, in grandi botti di rovere, per circa 6 mesi.

#### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Colore Granato di buona intensità, unghia rosso violacea. Nota dominante costituita dalla marasca sotto spirito ed e seguire un misto fra liquirizia e spezie.

In bocca è moderatamente acido, sapido con una leggera vena tannica che lo rende pieno e di buona persistenza.

#### **DATI ANALITICI**

Grado Alcolico svolto: 13,00%

Acidità totale: 6,65 g/l

Zuccheri: 0,44 g/l

#### **ABBINAMENTO**

Carni, Selvaggina, Formaggi di media e lunga stagionatura



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

[www.valentinacubi.it](http://www.valentinacubi.it)