



Azienda Agricola

VALENTINA CUBI

Boutique Winery

L'AZIENDA

Situata ad est del Lago di Garda e a nord della provincia veronese, la Valpolicella rappresenta uno dei più significativi territori a vocazione vitivinicola d'Italia. La valle di Fumane, dall'omonimo paese, ne costituisce il cuore ed è oggi uno dei principali centri per la coltura e l'allevamento della vite.

Alle pendici di queste colline, nella piccola contrada di Casterna, un antico borgo risalente ai primi del '700, si trova l'Azienda Agricola Valentina Cubi, la cui cantina è un l'esempio di un vigoroso processo di modernizzazione delle tecniche di lavorazione dell'uva unito mirabilmente al grande rispetto dell'antica tradizione locale per la produzione del vino.

Il 2005, segnò la nascita dei primi vini imbottigliati con il proprio marchio: frutto di una sana e ancora ben radicata tradizione locale, dell'amore per la terra e della passione per la viticoltura.

Dal 2010 l'azienda produce vini biologici e dal 2014 è completamente certificata. La certificazione bio è una decisione strategica oltre che una vera e propria filosofia. L'obiettivo è entrare in sintonia con la natura e lasciare alle generazioni future un ambiente più sano, in grado di dare ancora grandi soddisfazioni.

THE COMPANY

East of Lake Garda and North of the Province of Verona, Valpolicella represents one of the most significant wine-producing territories of Italy. The Fumane valley, from the homonymous town, is the heart of this land, which today is one of the main centers of vineyard cultivation and training.

On the gentile slopes of these hills, nestled in the quaint town quarter of Casterna, an ancient hamlet of the 1700s, lies the Valentina Cubi Agricultural Company. Its wine cellars are an example of a vigorous modernization of grape processing techniques admirably blended with the great respect for local ancient wine making tradition.

The 2005 marked the blossoming of the first bottled wines bearing the label of this wine-producer: fruit of a flourishing and well-rooted local tradition, love for the land and passion for wine making.

From 2010 the winery produces organic wines and from 2014 it is fully certified. The Bio certification is a strategic choice, but also a true philosophy.

The goal is to get in tune with nature and leave future generations with a healthier environment, still able to give great satisfaction.



La corte - The courtyard



Vigneto Monte Tenda - Monte Tenda vineyard

STORIA ED EVOLUZIONE

Era il 1970 quando Valentina e Giancarlo rilevarono quella che oggi è divenuta l'Azienda Agricola Valentina Cubi.

Nel corso degli anni l'Azienda ha raggiunto un'estensione di tredici ettari, di cui dieci vitati, allevati a guyot e a tradizionale pergola veronese. La Pergola è ideale per le vigne più vecchie che rappresentano la spina dorsale dei vini di Valentina Cubi.

Corvina, Rondinella, Corvinone e Molinara, vitigni autoctoni veronesi, sono coltivati nel pieno rispetto della tradizione produttiva locale, ma con approccio moderno, al fine di trarre dai vigneti solo la massima qualità. Le uve sono tutte rigorosamente vendemmiate a mano.

La continua ricerca e la volontà di operare nel pieno rispetto della natura, hanno portato l'azienda a scegliere una nuova filosofia produttiva della vite: dal metodo tradizionale si è passati a quello biologico, dapprima sperimentato in un singolo appezzamento e a partire dal 2010, esteso a tutta l'azienda.

L'obiettivo di questa scelta impegnativa è la produzione di vini sani, di carattere, qualità e struttura, in linea con i tratti tipici dei grandi vini rossi di Valpolicella.

Valentina Cubi produce inoltre il "Verbasco", un olio extravergine di qualità, acquavite di Amarone e di Recioto.



It was 1970 when Valentina and Giancarlo took over what has, today, become the Valentina Cubi Estate.

Over the course of the years the estate has acquired thirteen hectares of land, of which ten are under vine. These are planted using the guyot trellis system and pergola trellis system for the old vine, which now form the backbone of the Valentina Cubi wines.

So as to adhere completely with traditional local production practices, indigenous Veronese grape varieties - Corvina, Rondinella, Corvinone and Molinara - are grown, but a modern approach is adopted that allows us to draw the very finest quality from our vineyards. The grapes are all picked exclusively by hand.

Constant research and the desire to work with great respect for nature have induced the estate to take on a new philosophy of production for its vines: we have changed over from traditional to organic viticulture, tested first of all in a single large plot and then, since 2010, used throughout the property. The aim of adopting this more rigorous discipline is to produce natural wines with personality, quality and structure, in line with the typical traits of the finest red wines from Valpolicella.

Valentina Cubi also produces "Verbasco", a high-quality extra virgin olive oil, acquavite of Amarone and of Recioto.

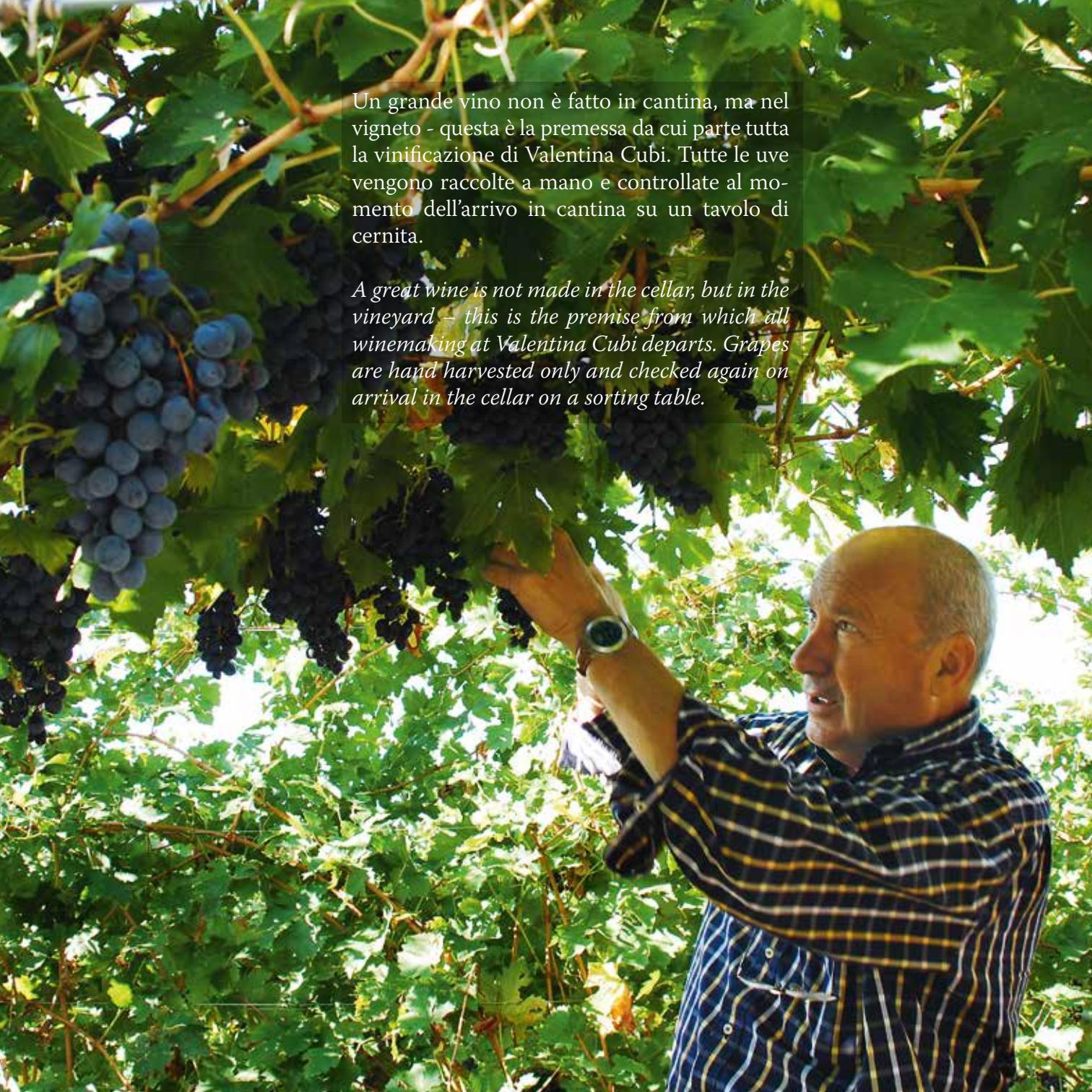


Bottaia - Barrel cellar

L'ANIMA DELLA CORVINA

L'indiscussa protagonista della tenuta è la Corvina, supportata dal Corvinone e dalla Rondinella. Anche se parte dei sistemi di allevamento è stata modificata, le vecchie pergole sono tutt'ora presenti nei vigneti siti più in alto. Grazie alle pergole, che facendo ombra ai grappoli, li proteggono contro l'intenso caldo estivo, le vecchie vigne sembrano reagire meglio ai possibili effetti dei cambiamenti climatici e con le loro basse rese sanno produrre grappoli maturi anche durante gli anni più freddi. L'azienda non mira a vini ricchi di estratto ma cerca l'eleganza, la freschezza e l'esaltazione dell'origine dei vini, per la quale questi vigneti producono materia prima eccellente.

The estate's undisputed protagonist is the local Corvina grape supported by Corvinone, and Rondinella. Although parts of the vineyards are trellis trained, the once so scorned pergola has always been held in high esteem at the estate. The old vine, low yielding pergolas seem to be able to deal much better with the possible effects of climate change, providing shade to the grapes against the intense summer heat, while the old vines, with their natural low yields, are capable of producing ripe grapes even during very cool growing cycles. The estate does not aim at richly extracted wines, but, instead, looks for freshness, elegance and a sense of origin in the wines, for which these vineyards provide the perfect raw material.

A photograph of a man in a vineyard. He is wearing a blue and white striped shirt and a watch. He is looking at a bunch of dark grapes hanging from a vine. The background is filled with green leaves and other grape clusters.

Un grande vino non è fatto in cantina, ma nel vigneto - questa è la premessa da cui parte tutta la vinificazione di Valentina Cubi. Tutte le uve vengono raccolte a mano e controllate al momento dell'arrivo in cantina su un tavolo di cernita.

A great wine is not made in the cellar, but in the vineyard – this is the premise from which all winemaking at Valentina Cubi departs. Grapes are hand harvested only and checked again on arrival in the cellar on a sorting table.

ROSATO FRIZZANTE

indicazione geografica tipica

VINO BIOLOGICO / ORGANIC WINE

antenatus®



6 mesi / months

UVE / GRAPES

Corvina

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosato chiaro con riflessi aranciati e perlage fine e notevole. Sentori speziati e note agrumate che ricordano il pompelmo rosa. Piacevolmente fresco e minerale in bocca.

Ottimo come aperitivo.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Light pink color with orange reflections and fine and remarkable perlage. Spicy and citrus notes reminiscent of pink grapefruit. Pleasantly fresh and mineral in the mouth.

Excellent as an aperitif.



ROSSO VERONA

indicazione geografica tipica

VINO BIOLOGICO / ORGANIC WINE

senza solfiti aggiunti

no added sulfites

sin cero



6 mesi / months

UVE / GRAPES

Corvina

Rondinella

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso porpora chiaro, naso deciso, raffinato, con note di frutti rossi, naturale speziatura e mineralità. Vino da bere giovane per la sua vivacità.

Senza lieviti aggiunti, senza solfiti aggiunti enzimi o agenti chiarificanti • non filtrato

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Pale violet ruby. Compact nose. Very fine, sweet layer of red fruit with spicy and mineral notes. Lively and succulent and with great balance. Drink young to enjoy its freshness .

Indigenous yeast only
no added sulfites • no enzymes
or clarifying agents • unfiltered



VALPOLICELLA CLASSICO

denominazione di origine controllata

VINO BIOLOGICO / ORGANIC WINE

iperico®



6 mesi / months

UVE / GRAPES

Corvina
Rondinella
Molinara
Corvinone

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino con riflessi violacei. Buona l'intensità olfattiva con tipici sentori floreali e di frutta a bacca rossa matura. Freschezza ineguagliabile grazie alla sua bella acidità, piacevolmente tannico, leggermente sapido nel finale. Vino di grande bevibilità e giusto corpo.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Ruby red colour with purplish highlights. Good intensity on the nose, with typical floral scents and hints of ripe red fruits. Incredible freshness thanks to its fine acidity; it is agreeably tannic and faintly tangy on the finish. A wine that is extremely easy-drinking, but with satisfying body as well.



VALPOLICELLA

denominazione di origine controllata

CLASSICO SUPERIORE

VINO BIOLOGICO / ORGANIC WINE

iltabarro®



affinati in legno
aged in oak



6 mesi / months

UVE / GRAPES

Corvina
Rondinella
Molinara

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino deciso. Profumo intenso, elegante, evoluto. Complessità aromatica che si propone con note fruttate con prevalenza di marasca. Sapido al gusto, speziato e di buona stoffa riempie la bocca di sensazioni da non dimenticare.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Ruby red with garnet hues. Bold, intense, elegant and developed fragrance. Aromatically complex with fruity hints, predominantly of cherry. Having a sapid, spicy and full-bodied taste it spreads in the mouth leaving lively an aftertaste of unforgettable sensations.



VALPOLICELLA
denominazione di origine controllata
CLASSICO SUPERIORE RIPASSO®
VINO BIOLOGICO / ORGANIC WINE

arusnatico



affinati in legno
aged in oak



6 mesi / months

UVE / GRAPES

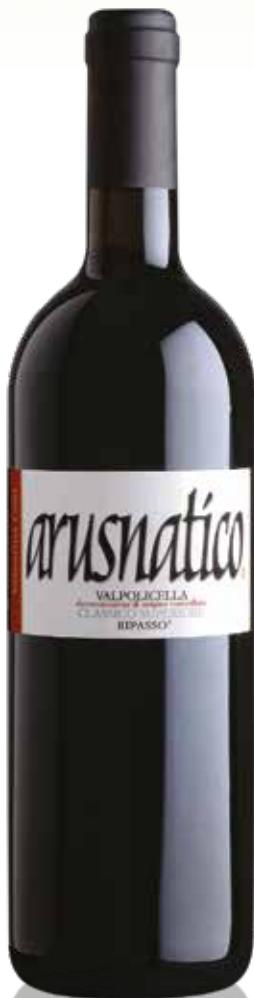
Corvina
Rondinella
Molinara

**CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE**

Colore rosso rubino di buona intensità. Profumo speziato e fruttato con sentori di fieno e vaniglia. In bocca è fresco e contornato da tannini che evocano preziosi legni orientali. La sua sobrietà e il garbato nerbo stimolano fantasie di altri tempi.

**ORGANOLEPTIC
CHARACTERISTICS**

Red garnet-coloured of a good intensity. Fruity and spicy fragrance mixed with aromas of hay and vanilla hints. The freshness lingers in the mouth and is outlined by tannins which are reminiscent of valuable oriental woods.



AMARONE della VALPOLICELLA
denominazione di origine controllata
CLASSICO
VINO BIOLOGICO / ORGANIC WINE

morar



affinati in legno
aged in oak



12 mesi / months

UVE / GRAPES

Corvina
Corvinone
Rondinella

**CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE**

Colore granato di buona intensità a sottolineare note decise di vaniglia e legni pregiati da cui emerge il sentore di marasca contornato da sensazioni che ricordano i frutti di bosco. In bocca è elegante, fruttato, vellutato ed etereo. Persistente e di grande struttura.

**ORGANOLEPTIC
CHARACTERISTICS**

Garnet colour of good intensity underlining marked hints of vanilla and precious oak from which comes a smell of marasca surrounded by hints reminding of wild berries. In the mouth it's elegant, velvety, ethereal, rich of fruit but at the same time strong and persistent.



AMARONE della VALPOLICELLA RISERVA

denominazione di origine controllata

VINO BIOLOGICO / ORGANIC WINE

Amarone della Valpolicella riserva




affinati in legno
aged in oak


12 mesi / months

UVE / GRAPES

Corvina
Corvinone
Rondinella

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso granato con riflessi aranciati. Profumo intenso, elegante con note di ciliegia e prugna sotto spirito e e finale speziato di cioccolato, cannella e tabacco. Sapore equilibrato, asciutto, con tannini eleganti e morbidi dovuti all'affinamento in legno. Morbido e piacevole in bocca.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Intense red garnet colour. Perfumed and elegant, with dark cherry and plum notes, enriched by spiciness notes of chocolate, cinnamon and tobacco. Great freshness and succulence on the palate, with lovely tannic grip thanks to elevelage in wooden barrels.



RECIOTO della VALPOLICELLA

denominazione di origine controllata

CLASSICO

VINO BIOLOGICO / ORGANIC WINE

meliloto®




affinati in legno
aged in oak


12 mesi / months

UVE/GRAPES

Corvina
Corvinone
Rondinella

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Rosso rubino intenso con riflessi violacei. Profumo di frutta rossa di bosco, confettura di marasca, cioccolato con sfumatura di caffè. Equilibrato, giustamente sapido, speziato, decisamente suadente.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Intense ruby red with violet hues. Scents of red forest berries, marasca cherry jam and chocolate with hints of coffee. Balanced, perfectly flavored, spiced, decisively alluring.



ROSSO VERONA

indicazione geografica tipica



UVE / GRAPES

Corvina, Rondinella, Molinara
con aggiunta in piccole quantità
di Sangiovese e Cabernet
Uve biologiche / Organic grapes

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore granato di buona
intensità, unghia rosso
violacea. Nota dominante
costituita dalla marasca sotto
spirito ed a 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.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Intense garnet red colour,
violet red edge. Predominant
hint of cherry, followed by
a mixture of liquorice and
spices. Moderately acid on
the palate, savory with a slight
tannic vein that makes it full
and with good persistence.



**OLIO
EXTRA VERGINE
DI OLIVA**

Valpolicella DOP

verbasco[®]



VARIETÀ OLIVE / OLIVES VARIETALS

Grignano, Favarol, Pendolino, Leccino.

**CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE**

Colore giallo oro con sfumature verde intenso. Profumo fruttato, fresco. Sapore delicato, persistente con retrogusto dolce, leggermente piccante.

ABBINAMENTO

Ideale usato crudo su zuppe, verdure cotte e crude, carni, bruschette.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Gold-yellow coloured with intense green shades;
Fruity, fresh fragrance. Delicate lingering flavour, with a sweet aftertaste, gently spicy.

SERVING SUGGESTIONS

It is best served with soups, or with cooked vegetables, salads, meat and bruschettas.





Acquavite

di *Vinaccia*

Vinaccia di Amarone, gradazione 66,10% - 50%.
Distillato di eccellenza che si distingue per la pulizia, la
generosità e l'intensità dei suoi profumi. Fine, persistente,
di grande carattere.

Vinaccia di Amarone, Alcohol content 66.10% - 50%.
A distilled liquor of excellence that is made distinct by its
crisp, generous and intense perfumes. Fine, persistent,
great temperament.



Acquavite

di *Vinaccia del Recioto della Valpolicella*

Vinaccia di Recioto, gradazione 64,40% - 50%.
Distillato di eccellenza che si distingue per la morbidezza,
la generosità e l'intensità dei suoi profumi fruttati.
Fine e persistente.

Vinaccia di Recioto, Alcohol content 64,40% - 50%.
A distilled liquor of excellence that is made distinct by
its smoothness, generous and intense fruity perfume.
Fine and persistent.





Azienda Agricola Valentina Cubi

Località Casterna, 60 - 37022 Fumane (VR) - Italy

Phone: +39 045 7701806 Fax +39 045 6834022

Mail: info@valentinacubi.it



www.valentinacubi.it



www.valentinacubi.it

