

Casa vinicola CUBINO

Il gusto della passione per i nostri vini.



La casa Vinicola "Cubino", attiva oramai da più di 50 anni, si trova a novecento metri sul livello del mare versante nord-est dell'Etna. Siamo al limite verticale della coltivazione della vite. Clima di montagna, suoli generosi, uve autoctone e tecnica vitivinicola assumono sul vulcano una enfasi distintiva. Qui è tutto estremo, la pioggia, le temperature, la ricchezza dei suoli, il vento, l'insolazione. Straordinarie sono spesso le scelte da prendere in vigna ed in cantina, come straordinari e superbi i vini ottenuti da questo splendido luogo.

Instancabile nell'accoglienza ai visitatori, i quali si mostrano estasiati verso il gusto raffinato dei nostri vini.



Casa vinicola
CUBINO

INFO: www.casavinicolacubino.com
tel. 0921383058 - Via Leopardi - Catania





FEUDO SICILIA ROSSO



I.G.P SICILIA

Vitigni: Nero d'Avola, Nerello Mascalese
Terreno: argilloso-calcareo (Nero d'Avola) vulcanico (Nerello Mascalese) Sistema di allevamento: spalliera 220 x 90 cm
Densità d'impianto: 5.000 piante per ettaro Resa uva/Ha: 70 - 90 q.li per ettaro Affinamento: 4 mesi in acciaio inox
Temperatura di servizio: 18 - 20 °C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vino dalla fragrante semplicità, sentori di frutta rossa e liquirizia.
Fresco e persistente in bocca.

CANTARI SICILIA BIANCO



I.G.P. SICILIA

Vitigni: Nerello Mascalese vinificato in bianco Terreno: vulcanico Sistema di allevamento: spalliera 220 x 80 cm Densità d'impianto: 5.700 piante per ettaro Resa uva/Ha: 60 - 75 q.li per ettaro Affinamento: 5 mesi in acciaio inox sui lieviti Temperatura di servizio: 12 - 14 °C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Giallo paglierino tenue, con leggere sfumature verdi. Maschio al naso, con forti note agrumate di cedro, bergamotto a cui seguono asciutti risvolti minerali, chiudono note vegetali di crucifere selvatiche. Strutturato e freschissimo in bocca.

TIFEO SICILIA ROSSO



ETNA D.O.P.

Vitigni: Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio Terreno: vulcanico, ricco di sali minerali Sistema di allevamento: spalliera 220 x 80 cm Densità d'impianto: 5.700 piante per ettaro Resa uva/Ha: 60 - 75 q.li per ettaro Affinamento: 12 mesi in botte di rovere Temperatura di servizio: 18 - 20 °C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Tenue rosso rubino che tende al granato. Sentori di sottobosco, tabacco, cuoio e cioccolata fondente sono armonizzati da una sorprendente mineralità e freschezza di beva.