

# La cantina

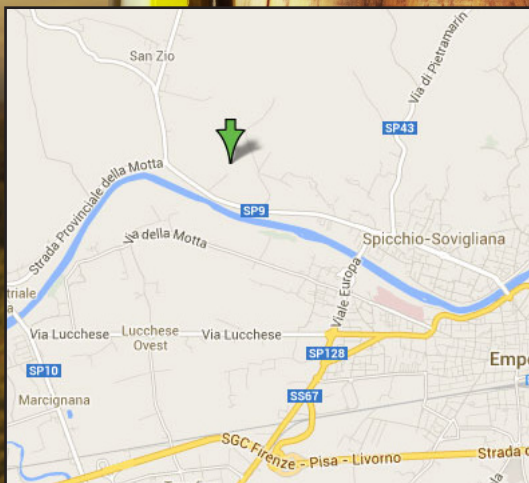
La cantina nasce nel 1963 dall'ingegno e dall'operosità di Andrea Cubino, tra i primi ad aver intuito le potenzialità del territorio sulle colline di Petroio, piccola località del Comune di Vinci, per la produzione di vino di qualità.

L'ordinamento produttivo si basa sulla coltivazione tradizionale della vite e dell'olivo, di cui fornisce un raccolto destinato alla commercializzazione di prodotti in bottiglia a denominazione di origine controllata e garantita. La produzione è contraddistinta dai rossi di profumo gradevole, dai bianchi e dal Vinsanto prodotti con uve derivanti da vigneti aziendali impiantati a ciclo periodico.

La cantina è stata dotata di attrezzature tecnologiche idonee alla produzione di vino di qualità. all'interno è possibile organizzare la degustazione dei prodotti aziendali per gruppi su prenotazione.

# Dove siamo

Vienici a trovare per godere di una visita guidata, con degustazione, alla scoperta dell'affascinante mondo del vino: le fasi di produzione, i ritmi e i modi di invecchiamento. Un'ora immersi nella cornice suggestiva della cantina vitivinicola e tra i vigneti. E' richiesta la prenotazione.



Via Villa Alessandri, 18 ,  
Loc. Sovigliana – 50059  
VINCI (FI)

Tel: 345.2804784 - 0571.509583  
Fax: 0571.1833447  
Mail: [info@baccoapetroio.it](mailto:info@baccoapetroio.it)  
Sito: [www.cantinacubino.it](http://www.cantinacubino.it)

# Cubino

azienda vinicola dal 1963

“Un occhio al passato, uno al futuro. Al centro, un presente fatto di competenza, professionalità e passione per un territorio generoso e ricco di storia.”

Ma sopra tutto nel buon vino ho fede,  
e credo che sia salvo chi lo crede

Luigi Pulci

## Sangiovese

### Caratteristiche:

Vino dalle tipiche caratteristiche del sangiovese, fresco, facile da bere, con tannini morbidi e profumi di frutta a bacca rossa.

**Classificazione:** Toscana Rosso I.G.T

**Uvaggio:** 100% Sangiovese

**Vigneto di provenienza:** Azienda "Cubino"

**Esposizione:** Sud-Est

**Forma di allevamento:** cordone speronato

**Età della vite:** 20 anni  
**Data vendemmia:** fine settembre

**Modalità di raccolta:** manuale

**Vasca di fermentazione:** cemento vetrificato

**Durata della fermentazione:** 12 giorni

**Temperatura di fermentazione controllata:** 28° C

**Lieviti utilizzati:** LSA

**Fermentazione malolattica:** si

**Maturazione:** il vino matura 6 mesi in cemento e acciaio inox

**Affinamento in bottiglia:** minimo 3 mesi

**Alcol % vol:** 13%



## Orpello Igt

### Caratteristiche:

Al naso presenta profumi fruttati e leggeri sentori di vaniglia. In bocca è fresco e di buona struttura con ricco retrogusto.

**Classificazione:** Toscana Bianco I.G.T

**Uvaggio:** 70% Chardonnay 30% Trebbiano

**Vigneto di provenienza:** Azienda "Cubino"

**Esposizione:** Sud

**Forma di allevamento:** cordone speronato

**Età della vite:** 20-25 anni  
**Data vendemmia:** metà settembre

**Modalità di raccolta:** manuale

**Numero bottiglie prodotte:** 10.000

**Vasca di fermentazione:** cemento vetrificato

**Durata della fermentazione:** 10 giorni

**Temperatura di fermentazione controllata:** 18° C

**Lieviti utilizzati:** LSA

**Fermentazione malolattica:** no

**Maturazione:** il vino matura 6 mesi in piccole botti di rovere francese

**Affinamento in bottiglia:** minimo 6 mesi prima di lasciare la nostra cantina.

**Alcol % vol:** 13%



## Grappa

### Descrizione:

Splendida grappa di Chianti morbida abboccata.

### Classificazione:

grappa di Chianti

**Alcol % vol :**

43%

### Caratteristiche:

grappa giovane, incolore e brillante, con note speziate di sambuco e ginepro al naso, dolce e morbida in bocca con piacevole sensazione retrolfattiva, di buona personalità.



Cubino