



Casa Vinicola **Cubino**
Via Colle d'Agnola, 20 - Greve del Chianti (FI)
Tel 055 83849284 mail infocubino@cubino.it
www.casavinicolacubino.com

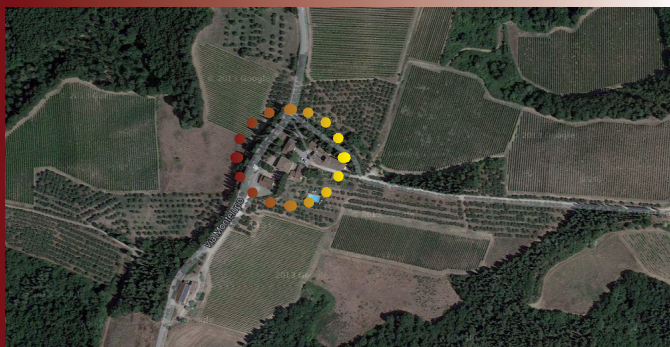


La Cantina Vinicola “Cubino” si estende per circa cento ettari, integralmente coltivati, in una fascia di territorio quasi continua nel versante orientale di Montalcino, ove storicamente è sorta la più classica produzione del Chianti. I vigneti, di estensione pari a dieci ettari, sono situati principalmente in località “I Cottimelli” ad un’altitudine che varia dai 380 ai 450 m.s.l.m..

La cantina tra le più antiche della Toscana, annovera anche un progetto architettonico all’avanguardia e molto attento alla minimizzazione dell’impatto ambientale. La nota dominante nella parte nuova è data dalla ricca dotazione tecnologica: l’acciaio modellato in tante forme (serbatoi, scale, attrezzature tecniche, tubazioni, passerelle) ed esaltato da fari di luce in ambienti semibui (pareti e soffitto di colore nero) assicura un’emozione visiva unica.

Il “Cubino” è attento anche alla formazione del personale altamente specializzato

Accanto alla nuova Cantina spazi di grande suggestione vengono offerti dalla quella storica del 1960, attualmente dedicata all’affinamento dei vini in botti di rovere. È anche un’elegante location di eventi.





Rosso pregiato proveniente dalla selezione di uve coltivate in Toscana e assemblate ad altri uvaggi internazionali.

Zona di origine: la Maremma Toscana dai terreni collinari forti e argillosi e con sistema di allevamento a spalliera.

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino vivo; profumo fruttato e vanigliato con sentori floreali; sapore equilibrato, piacevolmente amarognolo, schietto, morbido grazie anche ai tannici dolci delle barriques di rovere francesi.

Abbinamenti gastronomici: con piatti ricchi a base di carni rosse o selvaggina, e minestre succulente. Si beve giovane e sopporta bene l'invecchiamento.



La sapiente unione di uve Trebbiano Toscano e Malvasia Bianca del Chianti coltivate sulle ripide colline toscane e vinificate a bassa temperatura per esaltarne i profumi e l'eleganza, dà origine a questo piacevole bianco.

Zona di origine: la Toscana centro-orientale, sulle colline a ridosso dell'Appennino.

Caratteristiche organolettiche: colore giallo paglierino tenue con riflessi verdolini appena accennati; il profumo è un appetitoso corredo di frutta croccante, quali la mela verde e la pera, con una fresca nota di fiori di campo in sottofondo. Al palato è secco, con una punta di fresca acidità, armonico e con finale sapido.

Abbinamenti gastronomici: ottimo come aperitivo, si abbina perfettamente con gli antipasti leggeri, il pesce e le carni bianche. Da servire molto fresco.



Proveniente da uve Sangiovese e Cannaiolo, vino rosso unico ed inimitabile, famoso in tutto il mondo.

Zona di origine: nei terreni collinari ed argillosi della fascia centrale della Toscana, tra Firenze e Siena.

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino vivo con riflessi intensi; profumo dai sentori floreali di viola selvatica; sapore armonico ed equilibrato.

Abbinamenti gastronomici: piatti ricchi base di carni rosse e selvaggina arrostiti, cibi piccanti e minestre succulente.