

L'AZIENDA

Siamo un'azienda a conduzione familiare, gestita da noi fratelli Diego, Sergio, Renzo e Lucia, cresciuta con il supporto tenace di mamma Armida. L'inizio dell'attività nell'attuale sede storica risale all'anno 1952, quando nostro padre Nilo l'acquistò; mentre gli stabili, sempre adibiti a cantina, furono edificati verso fine Ottocento - primi Novecento. Produciamo vini per lo più bianchi con uve provenienti dalle zone collinari di Lavis, Val di Cembra, e Trento, che in buona parte acquistiamo da contadini locali, coi quali abbiamo ottimi e saldi rapporti di collaborazione da decenni.

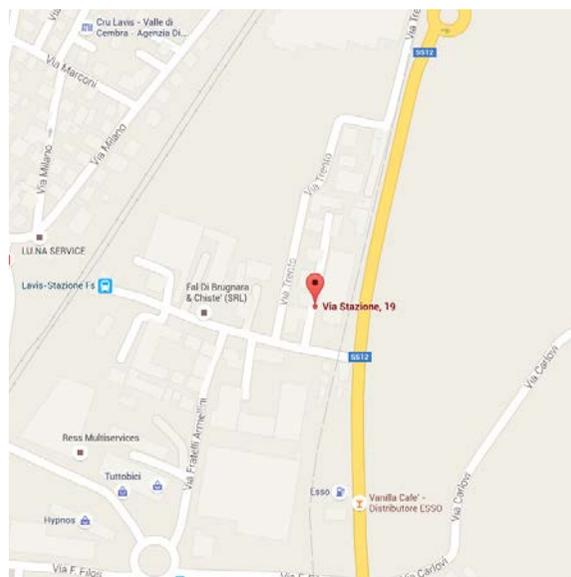
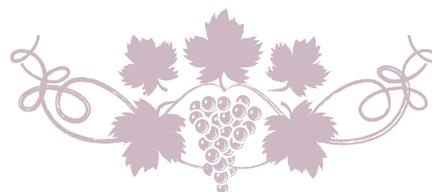


CONTATTI

Via Stazione 19
38015 Lavis (TN)

Telefono: 0461 7788996-
Fax: 0461 5577889
email: info@cubino.it

www.cubino.it



Cubino

Vini dal 1952

I NOSTRI VINI

I bianchi che proponiamo di annata (dal Pinot al Moscato) esprimono freschezza e fragranza degli aromi tipiche del nostro territorio, il Sanròc aggiunge l'importanza al top, come l'Armilo per i rossi, mentre il Gabàn è proprio il nostro "Cru" di eccellenza, un vino senza compromessi, elegante, importante, fascinoso che continua a sorprendere piacevolmente col passare degli anni. Dopo la svinatura, i vini completano la fermentazione malolattica prima di essere ammessi alla maturazione nelle piccole botti di legno francese. Al termine i vini vengono imbottigliati e riposeranno alcuni mesi prima di essere messi in commercio.

I vini prodotti dall'Azienda Cubino hanno ottenuto riconoscimenti e menzioni nelle guide e nelle degustazioni più importanti e prestigiose del settore quali: "La Guida ai vini d'Italia" Gambero Rosso Editore, "La Guida al vino Quotidiano" Slow Food Editore, "L'Almanacco del bere bene" e la "Guida ai vini rosati" entrambe del Gambero Rosso Editore, "Il Golosario" di Paolo Massobrio, con la selezione tra I TOP Hundred, "Duemilavini" dell'Associazione Italiana Sommeliers e dal "Merano International Wine Festival".



ARMÌLO

Caratteristiche del vino:

vino bianco, chiaro, gradevole, profumato, con una punta di amarognolo, un poco sapido, poco acido.
Di facile e gradevole bevita, anche sfuso.



GABÀN

Caratteristiche del vino:

vino giallo paglierino, intensamente aromatico, fragrante e muschiato al naso. Si presta bene sia all'appassimento che alla spumantizzazione, nonché all'utilizzo come base per vini liquorosi.



PINOT

Caratteristiche del vino:

Il Pinot bianco è un vino bianco fresco e fruttato, di colore giallo verdognolo fino a giallo chiaro, con leggero profumo di mela e sapore pieno. Chiare note di noci, mele, foglie verdi, e aroma di burro nel vino di buona maturazione.



MOSCATO

Caratteristiche del vino:

Il vitigno Moscato bianco dà un vino giallo paglierino, intensamente aromatico, fragrante e muschiato al naso. Si presta bene sia all'appassimento che alla spumantizzazione, nonché all'utilizzo come base per vini liquorosi.