

Cuslanus - Amarone della Valpolicella - D.O.C. - Classico

Eghe



ALBINO
ARMANI
VITICOLTORI DAL 1607

VENETO

Cuslanus - Amarone della Valpolicella - D.O.C. - Classico



Cuslanus - Amarone della Valpolicella - D.O.C. - Classico

Eghe

Quella dell'Amarone è una storia antica a cui accostarsi con rispetto. Il segreto è la potenza dominata dall'equilibrio: un'alchimia di ambiente e "saper fare", che esclude ogni forzatura. Tanto basta a farsi incantare dal fascino di questa produzione limitatissima.

Profilo sensoriale: Colore rosso rubino intenso. Al naso offre sensazioni fruttate dolci di prugna e amarena. Vino di corpo elegante, in bocca si percepisce morbido ma di carattere, sostenuto da acidità e tannini dolci necessari per una lunga evoluzione.

Abbinamenti consigliati: Perfetto con i cibi autunnali ed invernali come brasati, stracotti, spezzatini, arrostiti e selvaggina. Si abbina bene anche con prodotti più semplici come salumi, formaggi stagionati e piatti tipici quali pasta e fagioli e lo stesso risotto all'Amarone.

Anche bevuto da solo è un ottimo vino da fine pasto o meditazione.

Temperatura di servizio: 18 - 20° C.

Zona di produzione: Marano di Valpolicella, in collina a 360 metri s.l.m. L'appassimento avviene in fruttai situati in alta collina a 650 mt. s.l.m.

Vitigno: Corvina, Rondinella, Molinara.

Composizione del suolo: D'alta collina, compatto su fondo basaltico, frammisto a frane e calcari e dal caratteristico colore bruno-rosso. Buon contenuto in potassio e fosforo.

Vigneto - sistema di allevamento e principali interventi culturali: Vecchie pergole su terrazzamenti realizzati con muri a secco.

Vendemmia: Manuale in cassette da 4 Kg. da ottobre.

Vinificazione: L'uva, selezionata durante la raccolta, è posta in cassette e portata in locali ben arieggiati e asciutti (fruttai) per l'appassimento. In gennaio le uve vengono pigiate in maniera molto soffice ed il mosto inizia una lunga e lenta fermentazione, a contatto con le bucce per i primi trenta giorni circa (macerazione). L'intera fermentazione si protrae per oltre 90 giorni. In seguito il vino affina in botti di rovere fino al momento dell'imbottigliamento.

Conservazione: A bottiglia in piedi quando se ne prevede il consumo entro tempi brevi. Contrariamente si consiglia di mantenere la bottiglia coricata, a temperatura il più possibile vicina ai 16 - 18° C ed al buio.

Bottiglia e contenuto: Borgognotta Amarone classica da 0,75 lt o Magnum da 1,5 lt.

Confezionamento: Scatola contenente 6 bottiglie (12 per il mercato U.S.A.).

The history of Amarone dates back to antiquity, and therefore this truly rich red deserves considerable respect. The secret of Amarone lies in its strength, tamed by balance. Amarone results from an alchemy of environment and know-how, where any tricks or shortcuts would ruin the wine. Tasters are readily enchanted by this severely limited, exclusive production.

Sensory profile: Intense ruby red in colour. On the nose it gives a sweet fruity perfume of prune and black cherry. It is elegant and full bodied. In the mouth you perceive a smooth but definite character, with a sustained acidity and sweet tannins, necessary for a long evolution.

Food pairings: Perfect with autumn and winter plates, like braised, stewed and roast meats or game. Also goes well with cold cuts, seasoned cheeses and local plates like pasta with beans or risotto all' Amarone. It is also a capital meditational wine.

Service temperature: 18 - 20° C.

Production zone: In the hills of Marano in Valpolicella (VR), at 360 meters above sea level. The drying process occurs in fruit storage area at 650 meters above sea level.

Grape varieties: Corvina, Rondinella and Molinara

Soil composition: The result of landslides has left the area with soil that has a characteristic brown-red colour, with a basaltic base, limestone and high content of potassium and phosphorus.

Vineyard - Growing systems and principal training forms: Old "pergole" on walled stone terracing.

Harvest: Manual, in early October in 4 kg (12 pound) trays.

Vinification: The selected grape is laid in trays and placed in a well aired and dry storage area for drying. In January the grapes are softly pressed and the must begins a long and slow fermentation in contact with the skins for approximately 30 days (maceration). The entire fermentation process proceeds for 90 days. After this, the wine is placed in oak casks until bottling.

Storage: In standing bottles when consumption is expected within a short time. Otherwise it is suggested to lay the bottle down at a temperature as close as possible to 16 - 18°C in the dark.

Bottle and content: Borgognotta Amarone Classico of 0,75 lt or a Magnum of 1,5 lt.

Packaging: Box containing 6 bottles (12 for the market in the U.S.A.).

ALBINO
ARMANI
VITICOLTORI DAL 1607

VENETO
Cuslanus - Amarone della Valpolicella - D.O.C. - Classico