



# Grandi Storie di Piccoli Borghi

VENERDÌ 5 NOVEMBRE 2021

"CUSLANUS" DOCG CLASSICO RISERVA DI **ALBINO ARMANI** Dai terreni vulcanici della Valpolicella, un Amarone che parla di Tempo e di Territorio

Siamo a Marano, una delle zone più vocate per la produzione dei grandi rossi di Valpolicella nonché uno dei cinque comuni storici della sottozona "classica". È qui che si raggiungono le maggiori altitudini dell'areale – circa 500 m s.l.m. –, che, associate all'origine vulcanica dei suoli situati in micro-aree comprese tra San Rocco e Camporal (Marano), danno vita a un prodotto unico nel suo genere che prende il nome di **Amarone della Valpolicella "Cuslanus" DOCG Classico Riserva 2015**.

Un'interpretazione dei vini della Valpolicella atipica, quella di **Albino Armani**, soprattutto quando si parla di Amarone, oggi senza dubbio più noto – e ricercato – dai consumatori. Circa vent'anni fa, la famiglia Armani decise di attuare anche in Valpolicella quella scelta imprenditoriale precisa e consapevole – che da sempre contraddistingue tutte le sue Tenute – e di investire quindi in un **territorio tra i più alti e scoscesi** della "Valle delle molte cantine", con i suoi ripidi terrazzamenti e le sue vigne allevate a pergola veronese adagiate sui muretti a secco (le "marogne"), per produrre anche qui vini di spiccata freschezza, eleganza e raffinatezza.

Non solo altitudine elevata. Quattro anni fa, infatti, **Albino Armani**, con il geologo Guido Gonzato, ha approfondito gli studi già iniziati un quindicennio prima, volti ad individuare le aree più vocate allo stile aziendale, arrivando all'odierna mappatura dei suoli che descrive quella di Marano come l'unica sottozona della Denominazione ad avere terreni a carattere vulcanico. E proprio dai vigneti situati tra S. Rocco e Camporal arriva l'attenta selezione di uve destinate all'Amarone Riserva, il "Cuslanus", dal nome dell'antica divinità adorata dagli Arusnati in Valpolicella al tempo degli Etruschi. A questo dio è collegata l'idea del trascorrere del tempo, proprio come questo vino richiede il tempo di maturazione per esprimersi al meglio in evoluzioni balsamiche ed eteree. Un sorso vivace, di grande personalità, struttura, freschezza, sapido ed elegante, che regala un finale molto persistente.

Un Amarone certamente da meditazione, per chi non rinuncia mai al Tempo, ma che non teme la tavola e che, anzi, si accompagna perfettamente a primi importanti con sughi di carne, a brasati o a cacciagione. Insomma, un vino perfetto da abbinare ai piatti delle prossime festività.

Per ulteriori informazioni su **Albino Armani** visita il sito [www.albinoarmani.com](http://www.albinoarmani.com)



on novembre 05, 2021



Nessun commento:

Posta un commento

BLOGAZURRO



INFORMAZIONI PERSONALI

**andrea de franceschi**

[Visualizza il mio profilo completo](#)

ARCHIVIO BLOG

▼ 2021 (1328)

▼ novembre (34)

L'ARTE E LA CITTÀ / ART AND THE CITY a cura di S...

"CUSLANUS" DOCG CLASSICO RISERVA DI ALBINO ARMANI ...

Torna Golosaria a Milano Da sabato 6 a lunedì 8 No...

VENERDÌ 12 NOVEMBRE ENTRA GRATIS IN MUSEO E SCATT...

APPIUS 2017, l'alchimia sensoriale dei quattro "ve..."

ART RAIDERS – CACCIA AI TOMBAROLI La docu-seri...

Ciclo di conferenze in occasione della mostra Gia...

OFFICIAL MEDIA PARTNER 30° EDIZIONE MERANO WINEFES...

PORDENONE DOCS FEST – LE VOCI DELL'INCHIESTA XIV ...

Al via domani la kermesse internazionale Merano Wi...

Da oggi in libreria e online I GATTI NELL'ARTE

IDEE PER IL NATALE, TRA REGALI E ABBINAMENTI GOURMET

Al via il 10 febbraio 2022 Brand and Retail Experi...

Si riparte con 1,8 milioni di € per la promozione ...

Sabato 6 novembre 2021 ore 17,30 Alba, Chiesa di ...

La Galleria Regionale d'Arte contemporanea Luigi S...

GIOVANNI CERRI Ultima frontiera Un libro, una mostra