

ALBINO ARMANI



‘Cusclanus’ 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 ‘Cusclanus’ 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 quei 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 “Cusclanus”, 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 eterree. 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 caccagione. Insomma, un vino perfetto da abbinare ai piatti delle prossime festività. **Per ulteriori informazioni su Albino Armani visita il sito www.albinoarmani.com**

