

I vini di Albino Armani in degustazione ad Amarone Opera Prima

Al banco d'assaggio: Albino Armani Amarone della Valpolicella DOCG Classico 2018, Cuslanus Amarone della Valpolicella DOCG Classico Riserva 2017. Protagonista della manifestazione di quest'anno è stato l'Amarone 2018, annata che promette tanta freschezza e buon potenziale d'invecchiamento. Ma il pubblico ha potuto degustare anche l'Amarone dell'azienda Albino Armani, con i suoi oltre 400 anni di storia, che si è presentata ai massimi esperti del settore con il suo Amarone della Valpolicella Classico Albino Armani, che sarà commercializzato dalla prossima primavera. Sono trascorsi ormai più di vent'anni da quando la famiglia Armani decise di produrre a Marano i suoi vini della Valpolicella da uve Corvina, Corvinone e Rondinella, in un territorio tra i più alti e scoscesi della Valle delle molte cantine, dove i vigneti sono posizionati alle altitudini maggiori tra i 400 e i 600 m s.l.m. ossia al limite della viticoltura per questo areale. Un approccio quello di Armani da sempre volto alla valorizzazione non solo del terroir ma anche della quota, che, qui a Marano di Valpolicella nello specifico, porta coerentemente ad enfatizzare la riconoscibilità della sua produzione. Ne deriva uno stile teso all'esaltazione dei particolari descrittori della parte più alta di questa regione vinicola, che porta nel bicchiere quella tipica croccantezza del frutto, eleganza e freschezza dovuta al clima di alta collina. Inoltre, nel caso dell'Amarone cui sono destinate uve provenienti da vigne allevate su terreni a carattere vulcanico (tra S. Rocco e Camporal) -, troviamo anche una spiccata mineralità. E proprio dai vigneti situati tra S. Rocco e Camporal arriva l'attenta selezione di uve destinate all'Amarone Riserva, il Cuslanus, di cui il weekend scorso è stata presentata l'annata 2017. Il nome dell'etichetta si ispira all'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. In foto: Famiglia Armani. Da sinistra: Albino Armani, Egle Capilupi, Federico Armani.

