



AGEN FOOD
AGENZIA DI STAMPA



LEVANTE
PROF
VIII
EDIZIONE



FIERA INTERNAZIONALE INTERNATIONAL EXHIBITION

12/15 MARZO 2023
START 10:00 END 19:00

BARI - FIERA DEL LEVANTE - INGRESSO "EDILIZIA"



CIBO&BEVANDE ▾ AGRICOLTURA TURISMO ▾ ISTITUZIONI TECNOLOGIE APPROFONDIMENTI ▾ CHI SIAMO SERVIZI OFFERTI COLLABORA



EVENTI

[Home](#) » Albino Armani in degustazione a Amarone Opera Prima



Albino Armani in degustazione a Amarone Opera Prima

01/02/2023 12:30 [Redazione Agenfood](#) [BEVANDE](#), [EVENTI](#)

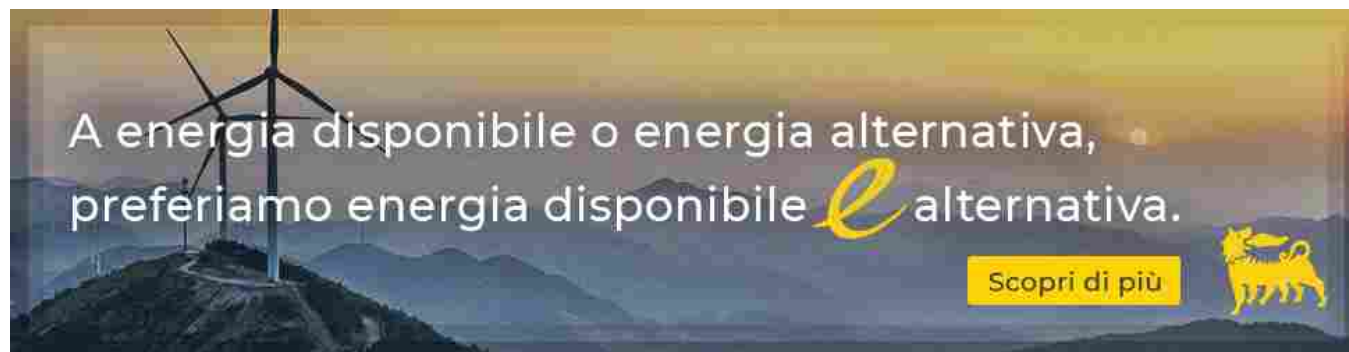
(Agen Food) – Verona, 01 feb. – Mancano pochi giorni ad Amarone Opera Prima, l'evento dedicato ai millesimi debuttanti del grande rosso scaligero. Sabato 4 e domenica 5 febbraio, infatti, il Palazzo della Grand Guardia, Verona, aprirà nuovamente le porte alle numerose aziende della Valpolicella – ben 64 presenti alla prossima edizione organizzata dal Consorzio di Tutela – che si preparano ad incontrare stampa nazionale ed estera, operatori e winelover nella due giorni di assaggi più attesa della Provincia.

Protagonista di quest'anno è l'Amarone 2018, annata che promette tanta freschezza e buon potenziale d'invecchiamento. Ma sarà il pubblico a giudicare e l'azienda **Albino Armani**, con i suoi oltre 400 anni di storia, è pronta a presentarsi 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 descrittivi 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 prossimo weekend verrà 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.

www.albinoarmani.com



Albino Armani

Amarone Opera Prima

Primo Piano

Share This



Twitter



Facebook



LinkedIn



Email

Redazione Agenfood



Agen Food è la nuova agenzia di stampa, formata da professionisti nel campo dell'informazione e della comunicazione, incentrata esclusivamente su temi relativi al food, all'industria agroalimentare e al suo indotto, all'enogastronomia e al connesso mondo del turismo.

Articoli correlati



SorrentoOrangeWeek protagonista di uno speciale su RaiNews24

(Agen Food) - Roma, 01 feb. - Possono frutti destinati ad essere smaltiti come "scarti..."



Baci® Perugina®, il complice perfetto per San Valentino

(Agen Food) – Roma, 01 feb. - Grazie ai messaggi d'amore che da sempre custodisce,...



Campionato del Mondo del Museto, vince Luigi Fabian

(Agen Food) - Treviso, 31 gen. - Norcino per passione, rivela il suo segreto. "Tanto..."

ADV

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.