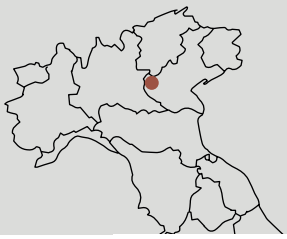
V



ALBINO® ARMANI
NEL VINO DAL 1607

Amarone della Valpolicella Cuslanus

DOCG Classico Riserva

È il cuore della Valpolicella a custodire le memorie più antiche delle tecniche di appassimento delle uve.

Qui, tra i muri a secco che sostengono vigneti e piccole contrade, l'Amarone racconta l'identità unica della vallata di Marano attraverso giochi di trasparenze, profumi cangianti di frutta matura, spezie scure e richiami di cioccolato e caffè. Abbiamo dedicato la nostra Riserva a Cuslanus, divinità adorata dagli Arusnati in Valpolicella al tempo degli Etruschi. L'idea del trascorrere del tempo è collegata a questa divinità, proprio come questo vino richiede un tempo ulteriore di maturazione per esprimersi in evoluzioni balsamiche ed eteree che conferiscono a ogni calice eleganza, equilibrio e netta personalità.

Vitigni: Corvina, Corvinone e Rondinella.

Zona di produzione: alta collina della Valpolicella Classica, tra i 300 e i 500 metri di altitudine.

Composizione del suolo: depositi calcarei su rocce di origine vulcanica.

Sistema di allevamento: pergola veronese su terrazzamenti realizzati con i tradizionali muri a secco, le "marogne".

Vinificazione: dopo un'accurata selezione in vigna, le uve vengono poste in plateaux e messe a riposo nel nostro fruttaio adiacente alla cantina, dove i grappoli appassiscono lentamente arieggiati e asciutti, così da favorire la concentrazione di zuccheri, struttura e aromi. La pigiatura viene eseguita nei primi mesi dell'anno successivo alla vendemmia. Segue la lenta fermentazione a contatto con le bucce e infine una lunga maturazione in botti grandi e in tonneaux fino all'imbottigliamento.

Abbinamenti consigliati: si accompagna a piatti importanti come carni brasate e cacciagione, ma è perfetto come vino da meditazione per chi non rinuncia mai al Tempo, ingrediente necessario per una degustazione completa e indimenticabile.

Temperatura di servizio: 14-16 °C.

Bicchiere consigliato:

PREMI

James Suckling
annata 2018
90 punti

Falstaff Trophy Amarone Riserva Recioto 2023
annata 2016
91 punti

Top 100
La Guida ai vini di Verona 2024
annata 2017
93 punti

Per maggiori informazioni visita la pagina prodotto

www.albinoarmani.com
info@albinoarmani.com