

Sarà presente ad Expo 2024 con l'Amarone Riserva 2016 «Cuslanus» Grande Médaille d'Or a Bruxelles. In passerella anche la Cantina Valpolicella Negrar



Debutto ufficiale domani a Parigi per **Albino Armani** che per la prima volta si presenta al pubblico francese di operatori, buyer e opinion leader che affolleranno i padiglioni di Vinexpo Paris Porte de Versailles nelle giornate di lunedì 12, martedì 13 e mercoledì 14 febbraio.

Oltre che come presidente del Consorzio di tutela Vini Doc delle Venezie **Albino Armani** sarà presente con l'azienda di famiglia «Armani Viticoltori dal 1607» presso il padiglione allestito dal Concours Mondial de Bruxelles, all'interno di una collettiva che raccoglie 45 produttori di vino e liquori premiati nel 2023 con le medaglie più prestigiose.

Infatti è proprio grazie all'assegnazione della Grande Médaille d'Or al «Cuslanus»



Film in Trentino



Ristoranti



Amarone della Valpolicella Classico Riserva DOCG 2016, il massimo riconoscimento di questa prestigiosa competizione, che **Albino Armani** si è guadagnato un posto in prima fila tra i banchi d'assaggio di questo prestigioso spazio espositivo.



A Parigi **Albino Armani** presenterà il pluripremiato Amarone Riserva Cuslanus 2016.

«Cuslanus», un gioiello prodotto con uve Corvina, Corvinone e Rondinella

L'Amarone Riserva «Cuslanus» premiato a Bruxelles con la Grande Médaille d'Or nasce da un blend di Corvina, Corvinone e Rondinella allevate a pergola veronese a Marano di Valpolicella, uno dei cinque comuni storici della sottozona classica, unica della Denominazione a svelare suoli a carattere vulcanico.

Ma la peculiarità dei vini **Albino Armani** prodotti in Valpolicella risiede nella scelta di privilegiare la viticoltura di alta collina.

A Marano, infatti, precisamente tra San Rocco e Camporal, si raggiungono le maggiori altitudini dell'areale, altitudini che raggiungono e superano i 600 metri sul livello del mare.

La filosofia produttiva della famiglia Armani punta da sempre alla valorizzazione dei terroir legati alla quota che porta naturalmente ad uno stile teso alla freschezza e all'eleganza, con la tipica intensità floreale e croccantezza del frutto.



Uno splendido grappolo di Corvina destinato all'appassimento.

L'etichetta si ispira ad una antica divinità etrusca adorata in Valpolicella

Altitudine e suoli vulcanici contribuiscono a fare del «Cuslanus» un prodotto unico nel suo genere, un'interpretazione del grande rosso scaligero che negli ultimi tempi viene definita la new wave dell'Amarone – che incontra le rinnovate dinamiche di consumo – ma che per Armani è sempre stata tradizione ed espressione autentica della Valpolicella.

Il nome dell'etichetta si ispira all'antica divinità adorata dagli Arusnati in Valpolicella al tempo



Film a Bolzano



Stampa digitale on-line

Le Rubriche

Stampa online

TELE VIGNOLE



il nuovo Portale delle
Valli Trentine
www.gazzettadellevali.it

iovivobene
MAGAZINE DI CULTURA E PSICOLOGIA DEL BENESSERE

EP
Paolo Farinati
COMUNICAZIONE

UnderTrenta
Di Mauro Marcantoni



degli Etruschi.

A questo dio è collegata l'idea del trascorrere del tempo, proprio come il tempo di maturazione richiesto perché il vino possa esprimere al meglio le evoluzioni balsamiche ed eteree.

Ecco allora che nel calice ritroviamo un sorso vivace, di grande personalità, struttura, freschezza, sapidità ed eleganza con un finale molto persistente.

Oltre all'Amarone Riserva, il pubblico parigino potrà degustare una selezione delle migliori etichette firmate **Albino Armani** prodotte nelle tenute del Veneto, del Friuli Venezia Giulia e del Trentino.



Albino Armani nella bottaia assieme alla moglie **Egle Capilupi**.

Anche la Cantina Valpolicella Negrar in passerella a Parigi con i suoi gioielli

A Parigi quest'anno sarà presente anche la Cantina Valpolicella Negrar che, dopo una prima positiva esperienza collettiva nel 2023, ha deciso di partecipare a Wine Paris 2024 con un proprio stand nel Padiglione Italia, inaugurato dalla fiera parigina quest'anno e collocato in prossimità di quello riservato a Champagne e Borgogna.

L'esposizione parigina apre la rosa delle fiere d'importanza internazionale a cui la cooperativa vitivinicola di Negrar ha deciso di aderire nel 2024: oltre a Parigi, infatti, sarà presente a Düsseldorf (ProWein) e a Verona (Vinitaly).



La direttrice commerciale della Cantina Valpolicella Negrar, **Eva Maria Vanajas**.

«Saremo presenti con i grandi rossi della Valpolicella, Amarone in primis, ma anche con una proposta di bianchi e rosati, categorie in forte crescita in cui sentiamo di poter fare la



PENSIERI, PAROLE, ARTE

di Daniela Larentis



PARLIAMONE

di Nadia Clementi



MUSICA E SPETTACOLI

di Sandra Matuella



PSICHE E DINTORNI

di Giuseppe Maiolo



DA UNA FOTO UNA STORIA

di Maurizio Panizza



LETTERATURA DI GENERE

di Luciana Grillo



SCENARI

di Daniele Bormancin



IL VENERDI' DI FRANCA MERZ

di Franca Merz



DIALETTO E TRADIZIONE

di Cornelio Galas



ORTO E GIARDINO

di Davide Brugna



GOURMET

di Giuseppe Casagrande



ALLA RICERCA DEL GUSTO

di Alla ricerca



CENTENARIO DELLA GRANDE GUERRA

di Guido de Mozzi



CARTOLINE

di Bruno Lucchi



L'AUTONOMIA IERI E OGGI

di Mauro Marcantoni



UNA FINESTRA SU ROVERETO

di Paolo Farinati



I MIEI CAMMINI

di Elena Casagrande

Necrologie

Come fare
una necrologia su
L'Adigetto.it



differenza, – ha annunciato la direttrice commerciale della Cantina Eva Maria Vanajas. – Incontreremo i nostri clienti provenienti dal Regno Unito, dai paesi limitrofi e dal Nord Europa oltre che dalla Francia.

«Inoltre è attesa una buona partecipazione di importatori Sud e Nord americani, del Middle East e di altri Paesi emergenti sempre più interessati al turismo del lusso, come gli Emirati, la Turchia e il Far East.»



L'enologo Daniele Accordini, direttore della Cantina Valpolicella Negrar.

L'orgoglio di rappresentare un territorio e una importante denominazione italiana

A Parigi la Cantina Valpolicella Negrar, fondata nel 1933, è orgogliosa di rappresentare una delle più importanti denominazioni italiane: Sua Maestà l'Amarone.

Alla genesi, produzione e commercializzazione del vino rosso veronese più celebrato al mondo, la storica azienda della Valpolicella ha contribuito fin dagli anni Trenta del secolo scorso, con la prima bottiglia etichettata «Amarone della Valpolicella Extra», esemplare conservato nel caveau della cantina (visitabile su prenotazione).



Oggi la produzione totale della cantina supera i 9 milioni di bottiglie l'anno, con vini del territorio e di altre Doc veronesi.

All'azienda sono affidati oltre 800 ettari di vigneti, la maggior parte distribuiti all'interno della zona Classica, posti a diverse altitudini e caratterizzati da una grande varietà di suoli, tra le valli di Negrar, Marano, San Pietro, Fumane e Sant'Ambrogio.

Di questi, circa il 20% è condotto a regime biologico, percentuale che la pone come il più grande produttore di vini «organic» nella zona Classica della Valpolicella.



Pulipremiata come la «Miglior Cooperativa Italiana del Vino», l'azienda di Negrar ha registrato nel 2023 un fatturato di 45 milioni di euro (export 60%). Inoltre possiede uno dei più grandi fruttai italiani, che ogni anno ospita in appassimento (tecnica millenaria della messa a riposo delle uve della Valpolicella candidata a patrimonio immateriale Unesco) oltre 30 mila quintali di uve, vendemmiate e selezionate a mano.

In alto i calici. Prosit!

Giuseppe Casagrande – g.casagrande@ladigetto.it

