

# Grandi Storie di Piccoli Borghi

MARTEDÌ 30 GENNAIO 2024

**ALBINO ARMANI** VI ASPETTA AD AMARONE OPERA PRIMA

3 e 4 febbraio 2024  
Palazzo della Gran Guardia  
Piazza Bra, 1 – Verona

\*\*\*

Al banco d'assaggio:

**Albino Armani** Amarone della Valpolicella DOCG Classico 2019  
Cuslanus Amarone della Valpolicella DOCG Classico Riserva 2016

\*\*\*

Il 3 e 4 febbraio 2024, **Albino Armani** Viticoltori dal 1607 torna ad Amarone Opera Prima, la manifestazione più attesa dagli amanti del grande rosso scaligero organizzata ogni anno dal Consorzio di Tutela Vini Valpolicella a Palazzo della Gran Guardia (Piazza Bra 1, Verona).

Focus di quest'anno è l'annata 2019, che nella maggior parte dei casi ha regalato sorrisi ai produttori della denominazione a chiusura di una vendemmia positiva per la qualità ottima delle uve portate in cantina. Un Amarone che non deluderà le aspettative del selezionato pubblico di professionisti e operatori del settore, stampa e grandi nomi del panorama vinicolo internazionale che troveranno nel calice – come prevedono gli esperti – uno stile più al passo coi tempi, meno muscoloso, più elegante e versatile negli abbinamenti.

Uno stile-novità per molti, ma che invece ha sempre trovato un'autentica espressione nella Valpolicella di **Albino Armani**. L'azienda, che vanta oltre 400 anni di storia nel vino e che conta oggi cinque tenute distribuite in Triveneto, sarà in degustazione alla presentazione dei nuovi millesimi di Amarone con l'anteprima 2019, in commercio dalla prossima primavera. Ci troviamo sull'**alta collina della valle di Marano di Valpolicella**, 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, e proprio qui la famiglia Armani decise oltre vent'anni fa di produrre i rossi più celebri del Veneto, da uve Corvina, Corvinone e Rondinella, in un **territorio tra i più alti e scoscesi** della denominazione.

La filosofia produttiva di **Albino Armani** si distingue da sempre per la scelta – se si vuole, lungimirante – di coltivare la vite in contesti alpini o comunque di quota. Una direzione precisa che si traduce in uno stile riconoscibile e coerente che ritroviamo in tutte le sue produzioni, dalla Valdadige, alle alpi Carniche del Friuli e fino alla Valpolicella. Qui a Marano di Valpolicella, nello specifico, l'altitudine – ma anche la valorizzazione del terroir, a partire dalla scelta di utilizzare tutte le principali uve ammesse – porta coerentemente ad enfatizzare la riconoscibilità dei suoi vini, con la tipica croccantezza del frutto, l'eleganza e freschezza dovute al clima di alta collina.

BLOGAZURRO



INFORMAZIONI PERSONALI

**andrea de franceschi**[Visualizza il mio profilo completo](#)

ARCHIVIO BLOG

▼ 2024 (106)

▼ gennaio (106)

[RIAPRE IL LABIRINTO DELLA MASONE DI FRANCO MARIA ...](#)[ALBINO ARMANI VI ASPETTA AD AMARONE OPERA PRIMA](#)[VINO, SIGFRIDO RANUCCI OSPITE DI KLAUS DAVI: "CONS...](#)[Dal 15 al 21 aprile 2024 torna a BASE Milano ...](#)[FARMO FIBREBAN, ZERO GLUTINE, ZERO SPRECHI](#)[Next Generation, sostenibilità e trasformazione di...](#)[XNL Piacenza presenta XNL Arte | Programma 2024](#)[NESSUNA 'BAGARRE' NEL MONDO DEL BAROLO e BARBARESC...](#)[ABABO Art Week](#)[Abbinamento tra cibo e vino a firma Cantina San Mi...](#)[Geometrie a mano 25 gennaio - 22 marzo 2024](#)[STATO DI CALAMITA' PER L'AGRICOLTURA ABRUZZESE, SO...](#)[RIMINI: UN SIGEP INTERNAZIONALE, INNOVATIVO E SOST...](#)[QUANTO RESTA DELLA NOTTE di CLAUDIA DE LUCA ed EL...](#)[2023 DA RECORD PER LEONE 1857: L'AZIENDA TORINESE ...](#)[Mario Trimarchi BARRICADES](#)[DEMETER ITALIA PROTAGONISTA A BIOFACH A NORIMBERGA](#)

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

169343

Ad Amarone Opera Prima, **Albino Armani** proporrà al pubblico di esperti anche la sua **Riserva 2016, Amarone della Valpolicella Classico Cuslanus**, le cui uve vengono coltivate su **terreni a carattere vulcanico** (tra S. Rocco e Loc. Camporal) - da qui la sua spiccata mineralità - e che, anno dopo anno, beneficia dell'affinamento in bottiglia promettendo una bella evoluzione. [www.albinoarmani.com](http://www.albinoarmani.com)

on gennaio 30, 2024



Nessun commento:

Posta un commento

Post più recente

Home page

Post più vecchio

Iscriviti a: Commenti sul post (Atom)

I sogni di un camaleonte di Jurga Vilė e Lina Sas...

Il Museo Bagatti Valsecchi presenta Tea Talks...

SIGEP DAILY NEWS - 1 martedì 23 gennaio 2024

I Giovedì in CAMERA LA RAGAZZA CON LA LEICA

FONDAZIONE ARNALDO POMODORO presenta PROGRAMMA 2024

Home Restaurant: un settore in forte crescita, ma ...

Le Dolomiti fanno rima con neve e benessere nei Be...

FONDAZIONE DONA' DALLE ROSE presenta Moor Gia...

Nel nome dell'acqua: l'inverno scientifico e cultu...

miart 2024: no time no space

Hotel Promessi Sposi e Casa sull'Albero sono le lo...

Nimsdai Purja: il Re degli Ottomila conquista Cour...

A PAVIA, FOOD&amp;ART Al Ristorante Porta Damiani mu...

Reopening MCZ con opere di Michele Guido e Namsal...

Gelaterie d'Italia 2024: nuove sperimentazioni con...

22 marzo 2024, ore 11:00/12:00: "Meraviglie al mic...

Emilio Isgrò Cancellazione dei Codici - Civile e ...

Mezzano di Primiero Una nuova catasta artistica di...

Springs to Come Mostra personale di Ryan Heshka ...

RESTAURI SVELATI Il contributo delle Scuole di Re...

Giovedì 25 gennaio 2024 dalle ore 15.30 alle ore ...

IL TERRITORIO DI VARZI NELLA RINNOVATA RETE DEI BO...

Cosaporto? Mirai Bay risponde, per clienti sempre ...

Lunedì 22 gennaio 2024, ore 10 Panos Tsolakos....

ABABO Art Week 1 - 4 febbraio 2024

15 VINI PERFETTI PER CONDIVIDERE L'AMORE IN UN CAL...

AGUST A SIGEP 2024: FILIERE VIRTUOSE E TRACCIABILI...

Arriva ad Ancona la quarta tappa itinerante de ...

Packaging e sostenibilità, per Eridania è un binom...

anteprima stampa CANEMORTO. THE PAINTING RACE a c...

Museo Novecento presenta Different Might be Every...

REGISTRATO VENERDI' L'ATTO