

Il quotidiano online del Trentino Alto Adige

[www.bontadi.it](#) **I790**

[Home](#) [Interno](#) [Covid-19](#) [Alto Adige](#) [Esteri](#) [Letteratura](#) [Arte e Cultura](#) [Pagine di storia](#) [Economia](#) [Festival Economia](#) [Miss](#) [Sapori](#) [Sport](#) [Foto](#) [Satira](#) [Necrologie](#) [Eventi](#)

La grande cucina di Putort [Cerca](#) [Ricerca avanzata](#)

[Farmacie di turno TN](#)
[L'arte trentina di](#)

[Home](#) | [Rubriche](#) | [Gourmet](#) | «Amarone Opera Prima», **Albino Armani** vi aspetta a Verona – Di Giuseppe Casagrande

«Amarone Opera Prima», Albino Armani vi aspetta a Verona – Di Giuseppe Casagrande

[Invia ad un amico](#)
[Versione stampabile](#)
[Versione solo testo](#)



31-01-2024

Pagina

Foglio 2 / 6

LADIGETTO.IT (WEB)



www.ecostampa.it

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

169343



31-01-2024

Pagina

Foglio 3 / 6

LADIGETTO.IT (WEB)



www.ecostampa.it

31/01/2024

fare il formaggio

Farmacie di turno BZ

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

169343



Meteo Trentino



Stasera in TV



Film in Trentino



Ristoranti



Sabato 3 e domenica 4 febbraio al Palazzo della Gran Guardia in Piazza Bra torna la manifestazione più attesa dagli amanti del vino simbolo della Valpolicella



La distesa di vigneti sull'alta collina di Marano in Valpolicella.

È iniziato il conto alla rovescia a Verona per l'attesissimo weekend all'insegna di Sua Maestà l'Amarone, il vino simbolo della Valpolicella e della città scaligera. Sabato prossimo 3 febbraio e domenica 4 febbraio sarà presentata in anteprima l'annata 2019.

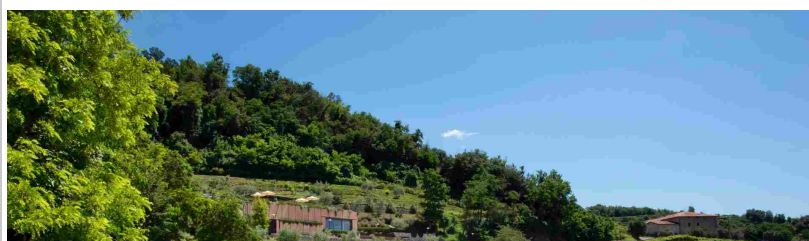
Alla tradizionale rassegna «Amarone Opera Prima», organizzata ogni anno al Palazzo della Gran Guardia in Piazza Bra, dal Consorzio di Tutela Vini della Valpolicella, sarà presente anche l'azienda **Albino Armani** Viticoltori dal 1607 con una novità.



Un grappolo di Corvina del vigneto di **Albino Armani** a Marano.

La Riserva Amarone Armani Valpolicella Classico Cuslanus 2016

Armani, oltre all'annata 2019, presenterà al pubblico di esperti anche una chicca: l'Amarone Classico Riserva della Valpolicella «Cuslanus» annata 2016. Una Riserva speciale che nasce da uve coltivate su terreni vulcanici dell'alta collina di Marano (tra San Rocco e la località Camporal). Un grande Amarone che beneficia del lungo affinamento in bottiglia e che, anno dopo anno, ne esalta l'evoluzione.



Meteo Alto Adige



Film a Bolzano



Le Rubriche



Stampa online



La tenuta di **Albino Armani** a Marano di Valpolicella.

Il focus dell'edizione di quest'anno è l'Amarone annata 2019

Focus dell'evento Amarone Opera Prima quest'anno è l'annata 2019, che nella maggior parte dei casi ha regalato sorrisi ai produttori della denominazione al termine di una vendemmia positiva per la straordinaria qualità 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 con i tempi, meno muscoloso, più elegante e versatile negli abbinamenti.

Uno stile-novità per molti, ma che viceversa ha sempre trovato un'autentica espressione nella Valpolicella di **Albino Armani**. L'azienda, che vanta oltre 400 anni di storia nel mondo del vino e che conta oggi cinque tenute distribuite in Veneto, Trentino Alto Adige e Friuli Venezia Giulia, sarà in degustazione alla presentazione dei nuovi millesimi di Amarone con l'anteprima 2019, in commercio dalla prossima primavera.



Albino Armani durante una prova d'assaggio dell'Amarone Riserva Cuslanus.

L'Amarone **Albino Armani** sull'alta collina della Valle di Marano

L'azienda di **Albino Armani** è ubicata sull'alta collina della valle di Marano di Valpolicella: i vigneti sono posizionati ad un'altitudine tra i 400 e i 600 metri sul livello del mare, ossia al limite della viticoltura per questo areale. Infatti è proprio qui la famiglia Armani decise oltre vent'anni fa di produrre i rossi più celebri del Veneto, da uve Corvina, Corvinone e Rondinella, su terreni



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



PRESENTI HIER 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





vulcanici - da qui la spiccata mineralità di questi vini - in un territorio tra i più alti e scoscesi della denominazione.



L'Amarone Riserva Cuslanus di Albino Armani.

Quelle viti coltivate in contesti alpini e sulle colline più alte

La filosofia produttiva di Albino Armani si distingue da sempre per la scelta - lungimirante - di coltivare la vite in contesti alpini o comunque in 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, dal Trentino 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.

In alto i calici. Prosit!

Giuseppe Casagrande - g.casagrande@ladigetto.it

© Riproduzione riservata

Condividi con: [Facebook](#) [Twitter](#)

Commenti (0 inviato)

totale: | visualizzati:

Invia il tuo commento

Il tuo nome:

La tua e-mail:

Il tuo sito web:

Aggiungi i tuoi commenti:

Inserisci il codice che vedi sull' immagine:

Image:

Code:

