

ALBINO ARMANI

L'AMARONE CHE NON TI ASPETTI

La scelta di **Albino Armani**, di coltivare la vite in contesti di quota elevata, come a Marano di Valpolicella, ha contribuito a creare vini riconoscibili per la croccantezza del frutto, l'eleganza e la freschezza



Come molte delle scelte imprenditoriali di **Albino Armani**, originario della Vallagarina Trentina e oggi proprietario di cinque tenute vitivinicole distribuite in Veneto, Trentino e Friuli Venezia Giulia, anche quella fatta in Valpolicella segue una direzione precisa e consapevole e si fa veicolo di un approccio oggi radicato in tutta la sua produzione: mettere in bottiglia vini di spiccata freschezza ed eleganza, che siano portavoce del loro territorio.

La filosofia produttiva dell'azienda si distingue da sempre per la scelta - se si vuole, lungimirante - di coltivare la vite in contesti alpini o comunque di quota: ne deriva uno stile ben identificabile che ritroviamo in tutte le sue produzioni. Ed è qui a Marano di Valpolicella che la famiglia Armani decise ormai più di vent'anni fa di produrre i grandi rossi

scaligeri, dove l'altitudine coadiuvata dalla valorizzazione del terroir - a partire dalla scelta di utilizzare tutte le principali uve ammesse - ha portato coerentemente ad enfatizzare la riconoscibilità dei vini, con la tipica croccantezza del frutto, l'eleganza e freschezza dovute al clima di alta collina. I vigneti si trovano infatti alle altitudini maggiori dell'areale - tra i 400 e i 600 m s.l.m. - in un territorio tra i più alti e sconosciuti della denominazione.

Trionfi e riconoscimenti per i rossi scaligeri

Scelte e risultati premiati anche dalle migliori guide ai vini nazionali e internazionali, che annualmente riconoscono punteggi altissimi ai rossi scaligeri di Armani, come, per citarne uno, la Grande Médaille d'Or assegnata al "Cuslanus" Amarone della Valpolicella Docg Classico Ri-

serva 2016 dal prestigioso Concours Mondial de Bruxelles. Non solo l'altitudine elevata contribuisce a fare del Cuslanus un prodotto unico nel suo genere. Grazie ad una mappatura dei suoli che l'azienda ha svolto circa sei anni fa con il geologo Guido Gonzato, oggi sappiamo che Marano è l'unica sottozona della denominazione ad avere terreni a carattere vulcanico.

E proprio dai vigneti situati tra S. Rocco e Camporal e condotti dalla Famiglia Armani arriva l'attenta selezione di uve destinate all'Amarone Riserva, dal nome dell'antica divinità adorata dagli Arusnati in Valpolicella al tempo degli Etruschi. A questo dio è collegata, inoltre, 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.

A distinguersi è anche il pluripremiato Valpolicella Classico Superiore Docg Egle, la tipologia che - più di tutte - è pura espressione del territorio. La tradizione racconta infatti che tra i vignaioli di queste valli da sempre

si assaggi il Valpolicella per valutare ma soprattutto riconoscere lo stile produttivo. "Egle" - dal nome della padrona di casa Egle Capilupi, nonché Pr e brand ambassador di Albino Armani - è espressione fedele del territorio da cui proviene, dove i suoli e il clima fresco con intense escursioni termiche sono fattori naturali decisivi a esaltarne l'elegante personalità.

La cantina di Marano è un capolavoro di architettura sostenibile che si inserisce squisitamente nel paesaggio senza alterarlo né danneggiarlo. Siamo in Località Camporal, da cui si domina letteralmente la vallata sottostante ed è possibile godere di una vista unica e mozza-

fiato. Qui si possono ammirare sia i tipici terrazzamenti della tradizione che - a causa dei dislivelli - impongono vendemmie manuali e separate per consentire una corretta maturazione di tutti i grappoli sia le vecchie vigne allevate a pergola veronese e adagiate sulle marogne (i tipici muri a secco), che occupano l'ultima e più alta fascia di terra coltivabile della Valpolicella Classica. [cod 103591](#)
Per visite ed eventi della cantina visitare il sito www.albinoarmani.com

Albino Armani

045 7290033

www.albinoarmani.com
