

Italia a Tavola

WINE
magQuotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
Lunedì 18 Marzo 2024 | aggiornato alle 15:28 | 103982 articoli pubblicati

GIECK-IN

APP DOWNLOAD

Giappone 15:16 Pinot grigio doc, il mistero delle viti tagliate in Trentino 14:30 Linea "Asettico" di Menù, alleato in cucina grazie ad una tecnologia esclusiva 1

SCOPERTA

HOME » WINEMAG » CANTINE e CONSORZI

Albino Armani, l'Amarone della Valpolicella 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

15 marzo 2024 | 08:30



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.

Sfoggia la gallery

1/3

I vigneti di **Albino Armani** a Marano di Valpolicella

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.

Articoli più letti



1. Guida Michelin Italia: annunciati altri 10 nuovi ristoranti per il 2025
2. Sei un viaggiatore goloso? Ecco i festival culinari da non perdere nel 2024
3. Alla scoperta della spagnola Cadice: perché è nota come "coppa d'argento"

CLICCA PER I PRIMI DIECI

Ultimi articoli





Ed è qui a Marano di Valpolicella che la famiglia Armani decide 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 scoscesi della denominazione.

Albin Armani: trionfi e riconoscimenti per i vini 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 Riserva 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.



Cuslanus e Egle di Albin Armani

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 Albin 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.



Sempre meno vino italiano in Oriente: cala l'import in Cina, Corea e Giappone

Pinot grigio doc, il mistero delle viti tagliate in Trentino

Linea "Asetico" di Menù, alleato in cucina grazie ad una tecnologia esclusiva

Ristorazione: cosa cambia col decreto flussi e il nuovo trattamento integrativo

LEGGI ANCHE

Albino Armani ad Amarone Opera Prima con l'anteprima dell'annata 2018

I vini bianchi di Albino Armani tornano a Prowein

Trento Doc Clé Riserva 2016 Dosaggio Zero di Albino Armani, l'anima delle Alpi

Albino Armani presenta una serata dedicata alla Parigi-Dakar con Franco Picco

Albino Armani celebra l'eleganza dell'annata 2019 ad Amarone Opera Prima

Albino Armani Viticoltori dal 1607 debutta a Wine Paris & Vinexpo Paris 2024

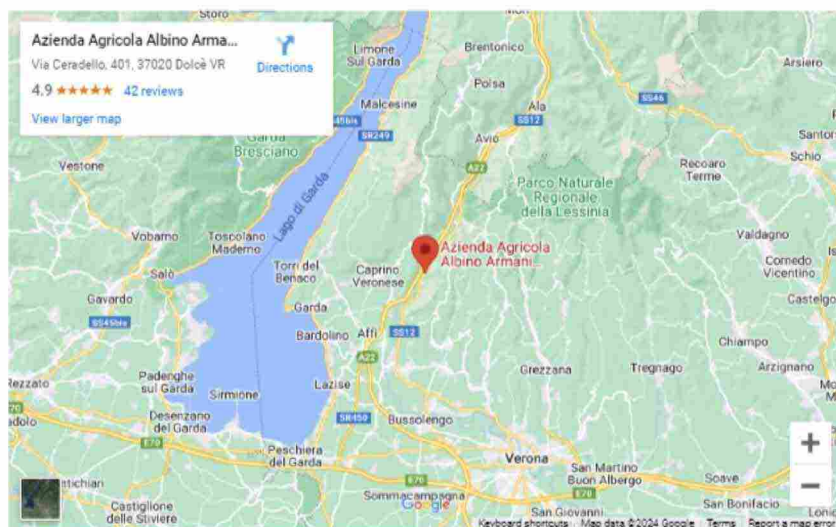
La cantina di Marano è un capolavoro di architettura sostenibile che si inserisce squisitamente nel paesaggio senza alterarlo né danneggiarlo. Siamo in Località Camporal, da cui si domina letteralmente la vallata sottostante ed è possibile godere di una vista unica e mozzafiato. Qui si possono ammirare 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 adagate sulle marogne (i tipici muri a secco), che occupano l'ultima e più alta fascia di terra coltivabile della Valpolicella Classica.

Per visite ed eventi organizzati dalla cantina visitare il sito www.albinoarmani.com

Albino Armani

Località Ceradello 401 - Dolcè (Vr)

Tel 045 7290033



© Riproduzione riservata

STAMPA

HOME » WINEMAG » CANTINE e CONSORZI

» Albino Armani, l'Amarone della Valpolicella che non ti aspetti - Italia a Tavola



AMARONE DELLA VALPOLICELLA

VINO

CANTINA

ALBINO ARMANI

GUIDO GONZATO

EGLE CAPILLUPI

SCRIVI UN COMMENTO