



Amarone della Valpolicella Albino Armani DOCG Classico

È il cuore della Valpolicella a custodire le memorie più antiche delle tecniche di appassimento delle uve.

Qui, tra i muri a secco che sostengono i vigneti e le piccole contrade, l'Amarone racconta l'identità unica della vallata di Marano attraverso giochi di trasparenze, profumi cangianti di frutta matura, spezie scure, richiami di cioccolato e caffè.

Il sorso stupisce per l'inaspettata freschezza, tipica dei vini di alta collina, l'equilibrio e il carattere del tannino, con una persistenza aromatica che lo predispongono ad essere un vino decisamente longevo.

Vitigni: Corvina, Corvinone e Rondinella.

Zona di produzione: alta collina della Valpolicella Classica, tra i 300 e i 500 metri di altitudine.

Composizione del suolo: depositi calcarei su rocce di origine vulcanica.

Sistema di allevamento: pergola veronese su terrazzamenti realizzati con i tradizionali muri a secco, le "marogne".

Vinificazione: dopo un'accurata selezione in vigna, le uve vengono poste in plateaux e messe a riposo nel nostro fruttai situato accanto alla cantina, dove i grappoli appassiscono lentamente, arieggiati e asciutti, così da favorire la concentrazione di zuccheri, struttura e aromi. La pigiatura viene eseguita nei primi mesi dell'anno successivo alla vendemmia. Segue la lenta fermentazione a contatto con le bucce e infine una lunga maturazione in botti grandi fino all'imbottigliamento.

Abbinamenti consigliati: è un Amarone di cui si apprezza ogni sorso durante una cena a base di carne o in abbinamento a formaggi di lunga stagionatura.

Temperatura di servizio: 14-16 °C.

Bicchieri consigliato:



PREMI

JAMES
SUCKLING
.COM

James Suckling
annata 2019
92 punti

JAMES
SUCKLING
.COM

James Suckling
annata 2017
90 punti

WINEENTHUSIAST

**Concorso Internazionale Wine
Enthusiast 2022**
90 punti



Per maggiori informazioni
visita la pagina prodotto

www.albinoarmani.com
info@albinoarmani.com