



Amarone della Valpolicella Cuslanus

DOCG Classico Riserva

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 vigneti e piccole contrade, l'Amarone racconta l'identità unica della vallata di Marano attraverso giochi di trasparenze, profumi cangianti di frutta matura, spezie scure e richiami di cioccolato e caffè. Abbiamo dedicato la nostra Riserva a Cuslanus, divinità adorata dagli Arusnati in Valpolicella al tempo degli Etruschi. L'idea del trascorrere del tempo è collegata a questa divinità, proprio come questo vino richiede un tempo ulteriore di maturazione per esprimersi in evoluzioni balsamiche ed eteree che conferiscono a ogni calice eleganza, equilibrio e netta personalità.

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 fruttaiolo adiacente 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 e in tonneau fino all'imbottigliamento.

Abbinamenti consigliati: si accompagna a piatti importanti come carni brasate e cacciagione, ma è perfetto come vino da meditazione per chi non rinuncia mai al Tempo, ingrediente necessario per una degustazione completa e indimenticabile.

Temperatura di servizio: 14-16 °C.

Bicchieri consigliati:



PREMI



James Suckling
annata 2018
90 punti



**Falstaff Trophy Amarone Riserva
Recioto 2023**
annata 2016
91 punti



Top 100
La Guida ai vini di Verona 2024
annata 2017
93 punti



Per maggiori informazioni
visita la pagina prodotto

www.albinoarmani.com
info@albinoarmani.com