



# 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 fruttaiolo 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 2021

92 punti

JAMES  
SUCKLING  
.COM

**James Suckling**

annata 2020

92 punti

JAMES  
SUCKLING  
.COM

**James Suckling**

annata 2019

92 punti

