DRINKS.

Albino Armani Cuslanus Amarone della Valpolicella DOCG 2014 75cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	408369
Alcool	15.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Vénétie
Embouteilleur	Cantina Vini Armani A.. Srl, Località Ceradello, 37020 Dolcè, Verona, Italia
Marque	Albino Armani
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Des notes de tabac, de chêne, de vanille, de cerises noires, de cerises rouges, de baies, d'épices et de cacao légèrement amer.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à partir de Corvina, Corvinone et Rondinella
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non spécifié

Température de consommation	14-16 degrés
Millésime	2014
En accord avec	veau et bœuf, viandes rouges, gibier

Description

En 1889, Albino et Erica Armani ont décidé de commercialiser leur vin, jusqu'alors produit chez eux, et ont ainsi écrit le début de l'histoire de la cave actuelle. Les vins d'Albino Armani portent non seulement le nom du fondateur, mais aussi celui de son petit-fils pratiquement, qui a tenu les rênes de la société pendant plusieurs décennies. La famille possède des vignobles dans les régions italiennes du Frioul, de la Vénétie et du Trentin. Les vignobles de Vénétie, situés tout près du siège de Dolcè, forment le cœur de l'entreprise depuis 1962. Le terroir du Valpolicella classico, qui produit d'excellents vins, se situe sur les collines avoisinantes de Marano, où les contreforts les plus méridionaux des Alpes se fondent dans le bassin du lac de Garde. Parmi ceux-ci, on trouve l'Albino Armani Cuslanus, une cuvée de Corvina, Corvinone et Rondinella, produite sur les terrasses murées et escarpées des vignobles de 300 à 500 m de haut. Les sols sont constitués de dépôts calcaires sur des roches volcaniques. Contrairement au Valpolicella, qui est plutôt léger, l'Amarone est lourd et corsé, ce qui est principalement dû au fait que les raisins sont séchés à l'air après la récolte, en vue d’obtenir une plus grande concentration de sucre et d'arômes. Lorsque les raisins ont suffisamment flétri, ils sont pressés durant les premiers mois de la nouvelle année. Le moût fermente avec les peaux, puis le vin mûrit pendant une période indéterminée dans de grands fûts de chêne. Grâce à son goût mûr et opulent, le Cuslanus Amarone accompagne à merveille le gibier, la viande braisée et le fromage bleu. Les vins des collines de la Lessinia, situées au nord de Vérone - et donc aussi les produits de la municipalité de Marano - sont dotés du statut d'appellation d'origine contrôlée depuis 1968. L'Amarone est passé d’un statut DOC à DOCG en 2010.