

I vini della Valpolicella

Egle

Le quattro valli che discendono dai monti Lessini verso Verona, formano la Valpolicella Classica. Su questi poggi c'è Marano, un piccolo paradiso naturale in cui morbidi declivi plasmano il paesaggio, dilatando dolcemente gli spazi e lasciandosi dominare dall'imponente mole del Monte Castelon, testimone dell'attività vulcanica che caratterizzò l'area in tempi lontani. Praticare la viticoltura in questo contesto ambientale è al tempo stesso un privilegio e una missione che implica enormi sforzi e profonda passione.

Le uve di Egle crescono su terrazzamenti trattenuti da muretti a secco, al limite della fascia di coltivazione. Oltre questo confine c'è solo la montagna. Ciò significa curare il vigneto secondo tradizione, con un grande impegno in termini di manodopera (ore di lavoro per ettaro). Esclusiva è la ricca composizione varietale dei vigneti, formati da viti di varietà diverse (corvina, molinara e altre minori), spesso molto vecchie, che nel tempo venivano sostituite senza mai estirpare completamente la vigna. Gli stessi antichi vigneti oggi vengono coltivati rispettando gli equilibri naturali, all'interno di un lento processo. Per questo il vino risulta tanto complesso e, in virtù di un'eccellente esposizione al sole, anche ben strutturato. Secondo tradizione antica, l'uva appassisce in un fruttaiolo posto a 640 metri di quota, senza deumidificatori artificiali, accettando i tempi lenti dell'appassimento naturale.

L'eccezione è la regola per Egle e niente è comune in questi vini, fieri testimoni di una viticoltura che non c'è più. Anzi, che c'è di nuovo.

ALBINO
ARMANI

VITICOLTORI DAL 1607

VENETO

Weine aus Verona Valpolicella

Egle

Die vier Täler, die sich von den Bergen Lessiniens in Richtung Verona erstrecken, bilden das Klassische Valpolicella. Auf diesen Anhöhen befindet sich Marano, ein kleines Naturparadies, wo die gemächlich abfallenden Hänge die Landschaft formen und die Flächen sanft erweitern, und sich von dem imposanten Ausmaß des Monte Castelon dominieren lassen, Zeuge vulkanischer Aktivität, die in fernen Zeiten das Gebiet prägte. Die Ausübung der Kunst des Weinanbaus ist in diesem Umweltkontext gleichzeitig Privileg und Berufung, und verlangt enorme Kräfte und tiefe Leidenschaft.

Die Trauben von Egle gedeihen auf Terrassierungen, die von Trockenmauern an den Grenzen des kultivierten Bodens bewehrt sind. Hinter dieser Abgrenzung ist nur noch Gebirge, das heißt, den Weinberg traditionsgemäß unter großem Einsatz der Arbeitskraft (Arbeitsstunden pro Hektar) zu bewirtschaften. Exklusiv ist die Varietätenvielfalt der Weinfelder, die sich aus unterschiedlichen Reben (Corvina, Molinara und andere mindere) zusammensetzt, die oft sehr alt sind, und die im Lauf der Zeit ersetzt wurden, ohne den Rebstock völlig zu entfernen. Dieselben antiken Weinfelder werden heute unter Beachtung des natürlichen Gleichgewichts innerhalb eines langsamen Prozesses kultiviert. Aus diesem Grund ist der Wein äußerst komplex und durch eine hervorragende Exponierung an der Sonne auch gut strukturiert. Nach antiker Tradition welkt die Traube in einem dafür vorgesehenen Raum (fruttaio) in einer Höhe von 640 m ü. NN, ohne künstliche Entfeuchter, und akzeptiert die Langsamkeit der natürlichen Welkung.

Für Egle ist die Ausnahme die Regel und nichts ist gewöhnlich bei diesem stolzen Zeugen einer Weinkultur, die es nicht mehr gibt, oder besser, die es wieder gibt.

ALBINO
ARMANI

VITICOLTORI DAL 1607

VENETO

Cuslanus - Amarone della Valpolicella - D.O.C. - Classico

Eghe

ALBINO
ARMANI

VITICOLTORI DAL 1607

VENETO

Cuslanus - Amarone della Valpolicella

Cuslanus - Amarone della Valpolicella - D.O.C. - Classico

Quella dell'Amarone è una storia antica a cui accostarsi con rispetto. Il segreto è la potenza dominata dall'equilibrio: un'alchimia di ambiente e "saper fare", che esclude ogni forzatura. Tanto basta a farsi incantare dal fascino di questa produzione limitatissima.

Profilo sensoriale: Colore rosso rubino intenso. Al naso offre sensazioni fruttate dolci di prugna e amarena. Vino di corpo elegante, in bocca si percepisce morbido ma di carattere, sostenuto da acidità e tannini dolci necessari per una lunga evoluzione.

Abbinamenti consigliati: Perfetto con i cibi autunnali ed invernali come brasati, stracotti, spezzatini, arrostiti e selvaggina. Si abbina bene anche con prodotti più semplici come salumi, formaggi stagionati e piatti tipici quali pasta e fagioli e lo stesso risotto all'Amarone.

Anche bevuto da solo è un ottimo vino da fine pasto o meditazione.

Temperatura di servizio: 18 - 20° C.

Zona di produzione: Marano di Valpolicella, in collina a 360 metri s.l.m. L'appassimento avviene in fruttai situato in alta collina a 650 mt. s.l.m.

Vitigno: Corvina, Rondinella, Molinara.

Composizione del suolo: D'alta collina, compatto su fondo basaltico, frammisto a frane e calcari e dal caratteristico colore bruno-rosso. Buon contenuto in potassio e fosforo.

Vigneto - sistema di allevamento e principali interventi culturali: Vecchie pergole su terrazzamenti realizzati con muri a secco.

Vendemmia: Manuale in cassette da 4 Kg. da ottobre.

Vinificazione: L' uva, selezionata durante la raccolta, è posta in cassette e portata in locali ben arieggiati e asciutti (fruttai) per l'appassimento. In gennaio le uve vengono pigiate in maniera molto soffice ed il mosto inizia una lunga e lenta fermentazione, a contatto con le bucce per i primi trenta giorni circa (macerazione). L'intera fermentazione si protrae per oltre 90 giorni. In seguito il vino affina in botti di rovere fino al momento dell'imbottigliamento.

Conservazione: A bottiglia in piedi quando se ne prevede il consumo entro tempi brevi. Contrariamente si consiglia di mantenere la bottiglia coricata, a temperatura il più possibile vicina ai 16 - 18° C ed al buio.

Bottiglia e contenuto: Borgognotta Amarone classica da 0,75 lt o Magnum da 1,5 lt.

Confezionamento: Scatola contenente 6 bottiglie (12 per il mercato U.S.A.).

Die Geschichte des Amarone, dem man sich mit Ehrfurcht nähern sollte, ist antik. Das Geheimnis liegt in der die Kraft dominierende Ausgewogenheit: eine Alchimie von Ambiente und "wissen wie", womit jede Forcierung ausgeschlossen ist. Das genügt, um der Faszination dieser mengenmäßig äußerst limitierten Produktion zu verfallen.

Weinbeschreibung: Farbe intensives Rubinrot. In der Nase fruchtig nach Pflaume und Weichselkirsche. Ein eleganter Wein, am Gaumen gefällig, aber rassig, mit gutem Säuregehalt und milden Tanninen für eine lange Entfaltung.

Empfohlene Speisen: hervorragend zu typischen Herbst- und Wintergerichten, wie Braten, Schmorbraten, Rindergulasch und Wild, aber auch zu einfachen Erzeugnissen wie Wurstwaren, reife Käsesorten, und zu typischen Gerichten, wie Pasta und Fagioli und Risotto all'Amarone. Optimal auch allein nach einer Mahlzeit oder zum Meditieren.

Serviertemperatur: 18 - 20° C.

Anbaugebiet: Marano di Valpolicella, Hügellandschaft 360 m ü. NN. Zum Welken der Trauben ist ein spezieller Raum (fruttai) in einer Höhe von 650 m ü. NN vorgesehen.

Rebsorte: Corvina, Rondinella, Molinara.

Bodenart: hochgelegenes Hügelgebiet - kompakt auf Basaltboden, gemischt mit Schotter und Kalkstein, charakteristische Farbe rotbraun. Hoher Kalium- und Phosphorgehalt.

Weingelände - Erziehungsform und Kultivierung: Alte Pergole auf Terrassierungen aus Trockenmauerwerk.

Weinlese: Handlese in 4-kg-Kisten ab Oktober.

Weinbereitung: während der Lese selektierte Trauben, die mit Sorgfalt in Kisten gegeben werden und zum Welken in gut gelüftete Räume (fruttai) kommen. Im Januar werden die Trauben sehr leicht gepresst und der Most beginnt einen langen und langsamen Gärungsprozess zusammen mit den Beerenhäuten die ersten dreißig Tage (Maische). Die Gärung nimmt insgesamt mehr als 90 Tage in Anspruch. Aufbau in Eichenfässern bis zum Zeitpunkt des Abfüllens.

Aufbewahrung und Lagerzeit: Ist der Verbrauch in kurzer Zeit vorgesehen, werden die Flaschen aufrecht stehend gelagert. Bei langen Lagerzeiten wird empfohlen, die Flaschen bei einer Temperatur um 16 - 18° C liegend und im Dunkeln aufzubewahren.

Flasche und Inhalt: Burgunderflasche Amarone zu 0,75 l oder Magnum zu 1,5 lt.

Verpackung: Kisten zu je 6 Flaschen (12 für den U.S. amerikanischen Markt).

Eghe

ALBINO
ARMANI

VITICOLTORI DAL 1607

VENE TO

Cuslanus - Amarone della Valpolicella

Valpolicella - D.O.C. - Superiore

Eghe

ALBINO
ARMANI
VITICOLTORI DAL 1607

VENETO

Valpolicella

Valpolicella - D.O.C. - Superiore

Questo vino proviene da vecchie viti coltivate su terrazzamenti a S.Rocco di Marano, in alta collina. Dall'elegante equilibrio tra corpo e freschezza, ne deriva un vino di carattere, longevo, che rende riconoscibile il territorio d'origine.

Profilo sensoriale: Colore rubino vivace, al naso è netta la ciliegia selvatica e la prugna; al palato l'uva di alta collina conferisce eleganza e grande corpo. Il vino è sapido, asciutto e nel contempo fresco.

Abbinamenti consigliati: Accompagna bene i buoni piatti della tradizione regionale; ottimo sulla soppressa, sui piatti di pasta o riso con sughi di carne, sui bigoli con l'anatra e sull'anatra ripiena.
Temperatura di servizio: 18 - 20° C.

Zona di produzione: Marano di Valpolicella, nell'alta collina della valle di Marano, a 360 mt s.l.m.

Vitigno: Vecchie viti di corvina, corvinone e rondinella.

Composizione del suolo: D'alta collina, compatto su fondo basaltico, frammisto a frane e calcari e dal caratteristico colore bruno-rosso. Buon contenuto in potassio e fosforo.

Vigneto - sistema di allevamento e principali interventi colturali: Vecchie pergole su terrazzamenti realizzati con muri a secco.

Vendemmia: Manuale, ai primi di ottobre.

Vinificazione: Fermentazione sulle bucce in piccoli serbatoi d'acciaio, "delestage" - completo rimescolamento tramite svuotamento e riempimento del serbatoio - frequenti all'inizio, poi più radi a fine fermentazione.

Conservazione: A bottiglia in piedi quando se ne prevede il consumo entro tempi brevi. Contrariamente si consiglia di mantenere la bottiglia coricata, a temperatura il più possibile vicina ai 16 - 18° C ed al buio.

Bottiglia e contenuto: Bordolese da 0,75 lt.

Confezionamento: Scatola contenente 6 bottiglie (12 per il mercato U.S.A.).

Dieser Wein stammt von alteingesessenen Rebstöcken auf Terrassierungen von S.Rocco di Marano, in den hochgelegenen Hügeln.

Aus der eleganten Ausgewogenheit zwischen Körper und Frische geht ein charaktvoller, langlebiger Wein hervor, dessen Eigenschaften seine Herkunft offenbaren.

Weinbeschreibung: Farbe lebendiges Rubinrot, in der Nase Wildkirsche und Pflaumen, dem Gaumen verleihen die Früchte der hochgelegenen Hügel Eleganz und Körper. Der Wein ist schmackhaft, trocken und gleichzeitig frisch.

Empfohlene Speisen: zu traditionellen regionalen Gerichten, zu Soppressa-Wurst, Nudel- oder Reisgerichten mit Fleischsoßen, zu Bigoli mit Entenragout und zu gefüllter Ente.

Serviertemperatur: 18 - 20° C.

Anbaugebiet: Marano Valpolicella, auf den hochgelegenen Hügeln des Marano-Tals, 360 m ü. NN

Rebsorte: Alte Rebstöcke Corvina, Corvinone und Rondinella.

Bodenart: hochgelegene Hügelkette - kompakt, auf Basaltgrund, gemischt mit Schotter und Kalkstein, charakteristische Farbe rotbraun. Hoher Kalium- und Phosphorgehalt.

Weingelände - Erziehungsform und Kultivierung: Alte Pergole auf Terrassierungen aus Trockenmauerwerk.

Weinlese: Handlese, Anfang Oktober.

Weinbereitung: Ausbau auf Beerenhülsen in kleinen Stahlbehältern, "Delestage" - komplett Vermischen durch Entleerung und Auffüllung des Behälters - häufig zu Beginn der Gärung, am Ende seltener.

Aufbewahrung und Lagerzeit: Ist der Verbrauch in kurzer Zeit vorgesehen, werden die Flaschen aufrecht stehend gelagert.

Bei langen Lagerzeiten wird empfohlen, die Flaschen bei einer Temperatur um 16 - 18° C liegend und im Dunkeln aufzubewahren.

Flasche und Inhalt: Bordeauxflasche 0,75 l

Verpackung: Kisten zu je 6 Flaschen (12 für den U.S. amerikanischen Markt).

Eghe

ALBINO
ARMANI

VITICOLTORI DAL 1607

VENETO

Valpolicella