

ALBINO
ARMANI

VITICOLTORI DAL 1607

1607

Gift Collection



“Ich glaube, man kann keinen großen Wein herstellen, ohne das Land zu lieben, und um es zu lieben, muß man es kennen.”

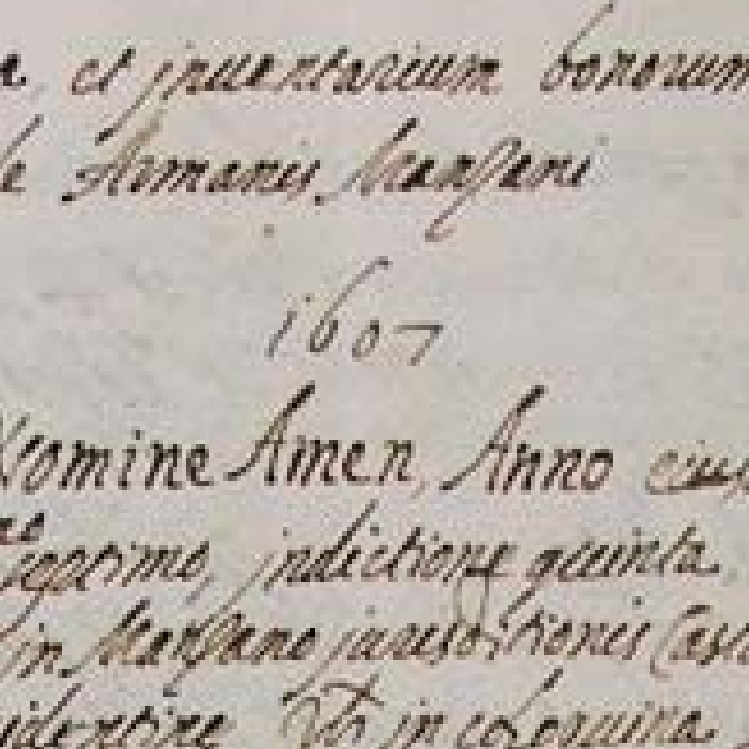
Die Familie Armani kennt das Etschtal sehr gut: sie wohnt und arbeitet hier seit 1607 ...

In Trient erstrecken sich unsere von den Hügeln bis zum Fluss sanft abfallenden Weinberge über 16 ha mit einem von Moränen und Schwemmland geprägten Terrain, das sich auszeichnet zum Anbau von Chardonnay, Pinot Grigio, Marzemino, Lagrein Merlot und Schiava eignet.

In Venetien ist das Klima milder. Die Ausrichtung zur Sonne und die Vielfalt der Terrains unserer über 100 ha Weinberge erlauben es uns, die besten für den Anbau der einheimischen Rebsorten wie “Casetta” (im lokalen Dialekt besser als foja tonda bekannt) zu benutzen.

In Friaul, im Herzen des “Doc Grave” Gebietes, setzt sich das Terrain aus Steinen und Kieseln zusammen, die im lokalen Dialekt “Claps” genannt werden. Daher stammt der Name unserer Etiketten für Pinot Bianco-Pinot Grigio, Refosco, Merlot und Chardonnay, die auf diesen 76 ha Weinbergen wachsen.

Cult Collection





... unsere von Bergen umgebenen Weinfelder formen einen Kreis von Trient über Venetien bis Friaul. Wir bleiben das was wir schon immer waren: Winzer, die seit vier Jahrhunderten Bergweine bereiten.

ALBINO
ARMANI
VITICOLTORI DAL 1607

1607



“Magnum Cum Laude” Gift Collection



Magnum Cuslanus (A1)

*In die Rebenreihen des Valpolicella-Tals investierte
Liebesmühe - eingeschlossen in einer 1,5-Liter-Flasche:
der volle und natürliche Geschmack des Valpolicella.*



Magnum Foja Tonda (A2)

Ein seltener Wein für anspruchsvolle Gaumen, dessen Reben im Etschtal verwurzelt sind, wo diese antike Rebe noch heute von Menschenhand angebaut wird.



Magnum Valpolicella Ripasso (A3)

Als Geschenk, das noch nachhaltig Erinnerungen weckt, oder für eine ganz besondere Gelegenheit: selbst das nobelste Bankett kommt in angenehme Stimmung.

*Die Identität des Bodens
Für Sie in Flaschen eingefüllt*
Gift Collection



Cuslanus 750 (A4)

*Eine klassische Aufmachung, um die intensive Essenz
eines mengenmäßig äußerst limitierten Erzeugnisses
zu genießen.*

* Als einer der Ranglistenbesten Amaroni aus Valpolicella
eingestuft (Verkostung Merum, Mai 2009)



Selection 3 (A5)

Pinot Grigio, Ripasso und Corvara: die Seele unserer Veroneser Erde, in einer Geschenkverpackung für viele Gelegenheiten.



Premium Cuslanus (A6)

Sechs Flaschen, abgefüllt mit dem auserlesenen Amarone Cuslanus, um für unvorhergesehene Gelegenheiten. einen edlen Tropfen bereit zu halten

* Als einer der Ranglistenbesten Amarone della Valpolicella eingestuft (Verkostung Merum, Mai 2009)



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



Dieses limitierte Erzeugnis ist das Ergebnis der Suche des Menschen durch leise und aufwendige Arbeit nach Vollkommenheit. Auf diese Weise entsteht ein Wein, der den intensiven Charakter des rubinroten Valpolicella als solchen versinnbildlicht, im Gaumen fruchtig nach süßen Pflaumen und Sauerkirschen, geschmeidig und dennoch mit Charakter, passend zu Fleischspeisen und zu Käse, oder elegant besinnlich.



Foja Tonda - I.G.T. - Vallagarina



Diese antike Rebe, als eine der vor dem Aussterben bedrohten Varietäten eingestuft, überlebt in den Gemeinden von Dolcè, Ala und Avio. Eine seltene und komplexe, mühselig zu kultivierende Traubensorte für einen Wein von starker Persönlichkeit, die an getrocknete Pflaumen und Weichselkirsche, Zimt, Tabak und Moschus erinnert und sich durch ihre „wilde“ Herkunft unterscheidet.



Corvara Rosso I.G.T. - Vallagarina

Ein aus 30 bis 50 Jahre alten Reben Corvina, Marzemino und Merlot erzeugter Wein. Sattes Rubinrot mit Granatschimmer. Voll und warm an der Nase, fruchtig mit leicht würziger Note, nur teilweise vom Holz herrührend. Im Gaumen vollmundig und fleischig, zu Fleischgerichten und Gebrühtem zu empfehlen.



Valpolicella D.O.C. - Ripasso

Der Valpolicella “Ripasso” wird, sobald der Amarone abgestochen ist, auf dem Amarone-Trester nachvergärt; so gewinnt der Wein an Struktur und Konzentration und eignet sich vorzüglich zu Fleischgerichten und gereiften Käsesorten. Edler Duft nach reifen Kirschen, Beeren und Ingwer, im Gaumen nachhaltig und warm mit einer bitteren und leicht würzigen Nuance.



ALBINO
ARMANI

VITICOLTORI DAL 1607

1607

Azienda Agricola Albino Armani
via Ceradello, 401 - 37020 Dolcé (Verona) Italia - tel. +39 045 7290285 fax +39 045 7290023
www.albinoarmani.it
Informationen zu einem Besuch in der Weinkellerei: accoglienza@albinoarmani.it