## ALBINO ARMANI Classico Superio

& vivino



## ALBINO ARMANI EGLE VALPOLICELLA

Clássico Superior

Este vino es una expresión auténtica del terroir de las altas colinas de Marano en la zona de Valpolicella Classico. Es aquí donde el suelo volcánico y el clima fresco con intensos cambios térmicos son elementos naturales decisivos que realzan su elegante personalidad.

PAÍS Italia.

ZONA DE PRODUCCIÓN Colinas altas en el área

de producción de Valpolicella Classico, entre 300 y 500 msnm.

Corvina, Corvinone y Rondinella.

**UVAS** 

Depósitos calcáreos

COMPOSICIÓN DEL SUELO

sobre rocas volcánicas.

"pérgola veronesa"

SISTEMAS DE CULTIVO

tradicional en terrazas de muros de piedra, llamada marogne en el dialecto local.

Fermentación con los hollejos en

VINIFICACIÓN

pequeños depósitos de acero inoxidable con frecuentes dèlestage. El vino envejece en grandes toneles.

14°C a 16°C.

TEMPERATURA DE SERVICIO

NOTA DE CATA

Vista: color rojo rubí brillante y refinado. Nariz: El aroma es fresco como el aire de las colinas de las que brota este vino, recordando su fragancia: frutos rojos, ciruelas y ciclamen imbuidos en una ligera nota balsámica.

Boca: El sorbo es acogedor pero no obstante vibrabte, con una persistencia aromática de rara elegancia.

MARIDAJE Compañero perfecto para la cocina diaria, va bien con platos tradicionales locales, como la polenta con queso y champiñones.

## PREMIOS Y RECONOCIEMIENTOS

Guida Slow Wine 2016

Annata 2020 - "Gran Vino"

"Top 100" Guida ai Vini di Verona 2023

Annata 2020 - 90,5 puntos

iGUAU! El Concurso de Vinos Italianos 2022

Annata 2019 - Medaglia d'oro

Trofeo Falstaff Valpolicella

Annata 2019 - 91 puntos

Vitae - La Guida Vini 2023

Annata 2019 - Quattro Viti



