

# Le storie del mese

# Amarone

Dicembre 2024

## L'INTRAMONTABILE PROTAGONISTA DEL CALICE DI FINE ANNO

L'origine dell'Amarone, avvolta nel mistero, non definita, è forse proprio per questo affascinante. La leggenda narra che sia nato dal ritrovamento di una botte di Recioto dimenticata in una cantina della Valpolicella. Un vino naturalmente "fortificato", capace di esaltare tutte le caratteristiche delle varietà autoctone più utilizzate: Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara. Unico, eterno, intramontabile, per sua natura offre catulliani calices amariores, ma dotati d'una grazia particolare.



PROPOSTA  
SPIRITS

## IL FUORITEMA DEL MESE

### Ingredienti

30 ml **Highclere Castle Gin**  
40 ml **Whistler's Storm Earl Grey**  
10 ml di acqua

### Preparazione

Scaldare acqua e liquore **Whistler's Storm Earl Grey** con la plancia.  
Aggiungerli poi a **Highclere Castle Gin** in una tazza da tè classica con una fetta di arancio ed una di limone.

Un grande classico da gustare caldo. Questo cocktail, capace di riscaldare le fredde giornate invernali, affonda le sue radici nelle grandi navigazioni oceaniche dei marinai inglesi nel '700. Protagonisti indiscussi del Tea Punch che vi proponiamo sono **Highclere Castle Gin**, ottenuto utilizzando le botaniche raccolte nell'antica tenuta del Castello, e **Whistler's Storm Earl Grey**, un gustoso liquore al tè dai profumi floreali ed aromatici.

## Tea Punch



## AMARONE DELLA VALPOLICELLA CASE VECIE

### BRIGALDARA

In Valpantena, a Grezzana, dai vigneti siti in località Case Vecie, l'azienda agricola Brigaldara produce l'Amarone della Valpolicella Case Vecie. Dopo la vendemmia tardiva, le uve subiscono un lento e prolungato appassimento fino alla pigiatura nel gennaio successivo, portando ad un vino armonico, dal colore rosso granato ed i profumi di amarena e ciliegia con sentori speziati.

**Rappresenta l'azienda** perché in grado di portare nel bicchiere tutte le caratteristiche di una vite coltivata in alta collina, a 450 m/slm. Altitudine ed esposizione a sud-est consentono il raggiungimento di una perfetta maturazione delle uve mentre l'evoluzione durante l'appassimento permette la concentrazione nel vino dei migliori profumi, donando eleganza e modernità ad un Amarone delle "Vigne Alte".



## AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO ALBASINI VILLA SPINOSA

A Marano di Valpolicella, nel cuore della zona Classica, l'azienda Villa Spinosa coltiva le principali varietà del territorio nei vigneti di famiglia. Qui, tra i 230 ed i 275 m/slm, da uve Corvina, Corvinone e Rondinella, nasce l'Amarone della Valpolicella Classico "Albasini": un vino di elegante struttura, dai profumi di mora, mirtillo, ribes nero, con note di vaniglia, tabacco e spezie.

**Rappresenta l'azienda** in quanto è un omaggio agli avi Albasini che per primi iniziarono a coltivare i terreni dell'azienda, oggi piantati a vigneto, e che costruirono la casa di Figari, dal nome dell'omonima località, zona collinare a ridosso del colle Masua. Le uve dell'Amarone vengono raccolte manualmente, dopo un appassimento di 3-4 mesi in fruttai, fermentate e poi affinate in acciaio, botte e bottiglia per una durata complessiva di circa 6 anni. Il risultato è un vino caratterizzato da grande finezza ed eleganza.



## AMARONE VALPOLICELLA CLASSICO RISERVA CUSLANUS ARMANI ALBINO

Le marogne, i monumentali muri a secco su cui si ergono le vecchie pergole, a 500 m/slm, sono casa per le viti dell'Amarone della Valpolicella Classico Riserva Cuslanus. Un vino elegante, equilibrato e di carattere, che offre al naso tutti i profumi dolci della prugna e dell'amarena.

**Rappresenta l'azienda** perché è la più alta espressione del progetto di coltivazione in Valpolicella Classica dell'azienda Armani, a sostegno della volontà aziendale di "ereditare per il futuro". Cuslanus trae origine dal nome del guardiano dei cicli temporali, divinità adorata dal popolo degli Arusnati che abitava in Valpolicella in epoca romana. Quale miglior Dio a cui dedicare un vino che richiede tempo per poter esprimere al meglio la sua profonda e complessa personalità?

