

**Cuslanus - Amarone della Valpolicella**  
D.O.C.G. Classico Riserva

This Amarone produced in our winery in Marano, is named after Cuslanus, an ancient god worshipped in Valpolicella at the time of the Etruscans more than 2000 years ago. Cuslanus was connected to the idea of the passing of time, just like Amarone needs time to fully express its complex personality.

**Production area:** In the hills of Marano in Valpolicella between 360 and 450 m.a.s.l. The drying process occurs in dry and well aired rooms known as "fruttai" in the high hills in Marano as well.

**Grape varieties:** Corvina, Corvinone and Rondinella.

**Soil composition:** calcareous deposits on volcanic rocks.

**Growing system:** old "pergole" on terraces held up by typical stone walls ("marogne").

**Harvest:** manual, from mid September.

**Vinification:** the selected grapes are placed in small trays and transferred to well aired rooms (fruttai) for drying. In January the grapes are softly pressed and the must begins a long and slow fermentation in contact with the skins for approximately 30 days. After this, Cuslanus ages in oak barrels and tonneaux for at least 48 months to deserve the mention "Riserva".

**Sensory profile:** intense ruby red color. On the nose it offers a sweet fruity perfume of prune and black cherry. It is elegant and full bodied. On the palate you perceive a good balance and character, with a sustained acidity and sweet tannins, necessary for a long ageing.

**Food pairings:** it is perfect with autumn and winter dishes like braised, stewed, roast meats and game. It also goes well with cold cuts, aged cheeses and local dishes like pasta with beans or risotto all'Amarone. It is also a capital meditation wine.

**Service temperature:** 18 - 20 °C.

**Cuslanus - Amarone della Valpolicella**  
D.O.C.G. Classico Riserva

Cuslanus, divinità adorata dagli Arusnati in Valpolicella al tempo degli Etruschi, dà il nome a questo Amarone prodotto nella nostra cantina di Marano. Cuslanus era collegato all'idea del trascorrere del tempo, proprio come l'Amarone richiede tempo per esprimere appieno la sua complessa personalità.

**Zona di produzione:** Marano, tra S. Rocco e Camporal, su vigneti situati tra i 360 e i 450 m. di altitudine slm. L'appassimento avviene in fruttai di alta collina nel Comune di Marano di Valpolicella.

**Vitigno:** Corvina, Corvinone e Rondinella.

**Composizione del suolo:** depositi calcarei su rocce vulcaniche.

**Sistema di allevamento:** vecchie pergole su terrazzamenti realizzati con muri a secco (marogne).

**Vendemmia:** manuale, da metà Settembre.

**Vinificazione:** l'uva, selezionata con estrema cura durante la raccolta, è posta in piccole cassette e portata in locali ben areggiati e asciutti (fruttai) per l'appassimento. A gennaio le uve vengono pigiate nella cantina di Marano in maniera soffice e il mosto inizia una lunga e lenta fermentazione a contatto con le bucce per circa 30 giorni. In seguito Cuslanus affina in botti e tonneau di rovere per almeno 48 mesi per fregiarsi della menzione "Riserva".

**Profilo sensoriale:** Colore rosso rubino intenso. Al naso offre sensazioni fruttate dolci di prugna e amarena. Vino di corpo elegante, in bocca si percepisce equilibrato e di carattere, sostenuto da acidità e tannini dolci necessari per un lungo invecchiamento.

**Abbinamenti consigliati:** Perfetto con i cibi autunnali e invernali come brasati, stracotti, spezzatini, arrostiti e selvaggina. Si abbina bene anche a 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 il degno finale di un pasto serale o il compagno di una piacevole meditazione.

**Temperatura di servizio:** 18 - 20 °C.