

# Albino Armani: Ribolla Gialla brut millesimato DOC Friuli

Publicato il 14 febbraio 2022

**Valorizzazione dell'autoctono, terroir e metodo classico: una straordinaria interpretazione della varietà che ha segnato la tradizione vinicola del Friuli Venezia Giulia**

Autoctono friulano per eccellenza, la Ribolla Gialla viene citata per la prima volta in un atto di vendita del 1299 firmato dal notaio Emanno di Gemona. È ufficialmente dal Medioevo, quindi, che questo vitigno accompagna la storia del Friuli Venezia Giulia e il suo futuro sarà sempre più florido se si sceglierà di valorizzarlo con il giusto percorso identitario.

Albino Armani è trentino, dagli anni novanta viticoltore friulano acquisito, innamorato di questa terra "unica e affascinante, da conoscere e in cui farmi riconoscere ogni giorno". La Grande Bellezza del vigneto friulano consiste nella sua straordinaria diversità: dal terreno, al microclima, all'interpretazione umana, la Regione è un caleidoscopio di anime ed espressioni. Non è un caso che Armani abbia scelto di produrre la Ribolla Gialla nell'Alta Grave Friulana. Dalla Vallagarina – dove da sempre l'Azienda è impegnata nel recupero dell'antico patrimonio ampelografico locale, come il Foja Tonda e la Nera dei Baisi – e dal Monte Baldo, il produttore porta a Lestans, poco sopra Sequals (PN), un bagaglio culturale unico, specchio della propria filosofia aziendale, che parla di valorizzazione delle varietà autoctone e di metodo champenoise.



Un binomio vincente se applicato in particolare alla Ribolla Gialla, varietà che nella visione aziendale diventa bandiera dell'eccezionale vocazionalità dell'Alta Grave Friulana per la produzione spumantistica. La Ribolla Gialla Brut Millesimato DOC Friuli di Armani – ora in commercio con l'annata 2016 (tiraggio 2018) – incontra qui l'arte della rifermentazione in bottiglia – "l'unica a mio avviso in grado di veicolare la reale identità del territorio" dice Albino Armani – con una sosta sui lieviti di 24 mesi e minimo 9 mesi di affinamento in bottiglia. I circa 2 ha di vigneto si trovano a Lestans, sulle rive dei torrenti in cui scorrono frammenti di roccia strappati alla montagna e trasformati lentamente in sassi bianchi e tondi: i claps in lingua friulana. Siamo precisamente nel paesaggio dei Magredi. Qui troviamo terreni ghiaiosi che si prestano perfettamente alla produzione di spumanti complessi ed eleganti, aiutati dalla vendemmia manuale precoce per preservare l'acidità e l'integrità del grappolo e da rese volutamente basse.

Non è solo una questione di terreno. "Per valutare un prodotto è fondamentale prendere in esame soprattutto il microclima, che, a parità di suoli, fa la totale differenza. Qui a Lestans troviamo delle condizioni quasi estreme, al limite della viticoltura, simili se vogliamo a quelle della Champagne: ci troviamo a nord, sotto le montagne (le Alpi Carniche) che offrono alla viticoltura un clima prealpino ideale per la coltivazione di vitigni da base spumante. La Ribolla Gialla è un'uva di netta personalità, che, se trattata con competenza, si presta perfettamente alla spumantizzazione attraverso il metodo classico, dove riesce ad esprimere tutto il suo potenziale. In un contesto che privilegia quasi completamente la lavorazione della varietà con il più semplice e meno costoso metodo Martinotti, Armani ha saputo affrontare il rischio e vincere una grande sfida", spiega Walter Filiputti, nome di punta dell'enologia friulana, docente, giornalista e autore di numerose opere, nonché consulente dell'azienda **Albino Armani**.

## Note di degustazione

Uno spumante dal perlage fine e persistente, che unisce la raffinata mineralità del terroir dell'Alta Grave con la fragranza floreale ed agrumata impreziosita dalla lunga sosta sui lieviti. Al palato freschezza e sapidità sono ben bilanciate, il sorso ampio e il finale lungo e asciutto invitano a versare un secondo bicchiere. Piacevole come aperitivo, si abbina facilmente alla cucina vegetariana, carni bianche e piatti di pesce più o meno elaborati. Ottimo con il Prosciutto di San Daniele, eccellenza gastronomica della tradizione friulana. Tra le cucine internazionali, si accompagna molto bene con il sushi.



È uscito il trentaquattresimo numero.

Oinos - anno X, n.2

Sfogliala rivista on line

Scarica il file PDF





Per ulteriori informazioni su Albino Armani visita il sito [www.albinoarmani.com](http://www.albinoarmani.com)

C&P Adver Effigi S.n.c. - Sede legale: Via Roma, 14 - 58031 Arcidosso (GR) | Tel. e fax 0564 967139 | Iscrizione al REA di Grosseto 72402 | Partita IVA 00885750539

C&P