

Notizie a Confronto

Comunicati Stampa

Social News

Info Data

fai.informazione.it

Social News

Cerca



In Primo Piano

Tutte le Sezioni

Politica

Cronaca

Esteri

Economia

Spettacolo...

Scienza...

Salute

Sport

Menù Utente

Eurovinum : RIBOLLA GIALLA BRUT MILLESIMATO DOC FRIULI DI ALBINO ARMANI

9 voti

Vota

Commenta



15/02/2022 - 17:37 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 Emano 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

Cultura e Spettacolo

15 Febbraio 2022 - 18:25:05 CET

Segui fai informazione su

Altri articoli di possibile interesse

Esce 'La Dimora degli Dei' di Martina Galletta. Romanzo di debutto ed omaggio alle signore del giallo

girovaga, 24 ore fa

I "Diamanti della Narrativa" di Aletti si tingono di giallo con "Il caso del monastero"

vincenzolacamera, 18 giorni fa

Da lunedì 24 gennaio, Abruzzo, Friuli Venezia Giulia, Piemonte Sicilia vanno a far compagnia alla Valle D'Aosta in zona arancione

Vincenzo Petrosino, 22 giorni fa

fai informazione sul tuo sito

fai informazione widget

Desideri pubblicare le notizie di fai informazione sul tuo sito? Sei libero di farlo. **Scopri come...**

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.

Per ulteriori informazioni su **Albino Armani** visita il sito www.albinoarmani.com

offerte di lavoro



La sezione lavoro di informazione.it raccoglie ed aggrega in tempo reale le offerte di lavoro delle principali aziende di recruiting operanti in Italia.

Per saperne di più su questo argomento