

## ULTIME NOTIZIE



## VIGNETO.FRIULIVG.COM

#Agroalimentare #Enogastronomia #Territorio-FVG # By Giuseppe Longo #

## Quel brut di Ribolla nato nelle Grave di Lestans “estrema” Champagne friulana

GIUSEPPE LONGO 2022-02-09 UNCATEGORIZED [LEAVE A COMMENT](#)

Vitigno 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 questa varietà di vite 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. Ne è convinto **Albino Armani**, trentino, dagli anni Novanta viticoltore friulano acquisito, innamorato di questa terra che definisce «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, in provincia di Pordenone, un bagaglio culturale unico,

Pronostici 38esima e  
ultima Giornata di Serie  
A - 1 e 2 agosto 2020 -  
Sassuolo-Udinese:  
segno x ??

SE TI PIACE IL PESCE  
CLICKA QUI!



ISCRIVITI ALLA  
NEWSLETTER

Email

SUBSCRIBE

CERCA IN FRIULIFVG.COM

Cerca ...



specchio della propria filosofia aziendale, che parla di valorizzazione delle varietà autoctone e di metodo "champenoise".

### Grappoli di Ribolla gialla.



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 – «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 ettari di vigneto di Ribolla 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 di **Albino Armani**.



SE TI PIACE IL PESCE  
CLICKA QUI!



previsioni sportive  
calcio serie A – 36ª  
giornata – domenica 26  
luglio 2020 – Cagliari  
Udinese 2 o X ?



La 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 Dop, eccellenza gastronomica della tradizione friulana. Tra le cucine internazionali, si accompagna molto bene con il sushi.

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



*In copertina, vigneti di Ribolla gialla nella zona di Lestans nel Pordenonese.*

Hits: 113

**Albino Armani**, Alta Grave Friulana, Champagne, Friuli Venezia Giulia, Lestans, Monte Baldo, notaio Emanno di Gemona, prosciutto di San Daniele Dop, Ribolla gialla, Ribolla gialla Brut Millesimato Doc Friuli, Sequals, Vallagarina, Walter Filiputti

#### SIMILAR POSTS



Politiche agricole a Patuanelli, ingegnere triestino alfiere del Made in Italy

GIUSEPPE LONGO 2021-02-

14



Indennizzi del dopo-Vaia prorogati: fondamentali per l'economia del bosco

GIUSEPPE LONGO 2020-12-

01



Cantine Aperte, anche il bis fa centro. E ora un invito a visitare i vigneti

GIUSEPPE LONGO 2021-06-

26

