

10/05/2022 10:01



CIBO&amp;BEVANDE

AGRICOLTURA

TURISMO

ISTITUZIONI

TECNOLOGIE



APPROFONDIMENTI

CHI SIAMO

SERVIZI OFFERTI

## Albino Armani vi aspetta a Prowein 2022

© MAG 10, 2022 Albino Armani, Prowein

(Agen Food) – Roma, 10 mag. – La prossima edizione di ProWein è finalmente alle porte. La più importante fiera internazionale dedicata al settore torna – anche se “in ritardo” di un paio di mesi – a Düsseldorf dal 15 al 17 maggio 2022 e si prepara ad ospitare migliaia tra produttori e visitatori provenienti da ogni angolo del mondo. **Albino Armani** – Viticoltori dal 1607, non può certo mancare all'appuntamento più significativo in termini di operazioni commerciali, consolidamento di partnership internazionali e creazione di nuovi network.

Al padiglione 16 Stand E71, **Albino Armani** darà nuovamente il benvenuto a un pubblico di operatori, media e wine lover, a cui proporrà in assaggio le nuove annate (e non solo) dei suoi vini tutti certificati SQNPI e prodotti nelle sue cinque tenute dislocate tra la Valdadige e la Vallagarina, la Valpolicella Classica, la Marca Trevigiana e la Grave Friulana.

La tenuta di Sequals (Alta Grave Friulana), in particolare, sarà protagonista di un assaggio completamente nuovo per il mercato tedesco. Qui crescono le uve del nuovo Sauvignon Superiore “Tenuta di Sequals” DOC Friuli Grave 2020, sotto l'antico sguardo delle Alpi Carniche dove si respira un clima pedemontano con forti venti e sbalzi termici. Siamo nell'altopiano disegnato dai fiumi Meduna e Tagliamento, dove regnano suoli notoriamente pietrosi – con i “claps” in prima linea, i tipici sassi bianchi in lingua friulana – ghiaiosi e calcarei. La vite qui deve fare i conti da sempre con un contesto a tratti aspro, che concede rese naturalmente contenute ma dalla qualità molto elevata. Qui prendono vita vini dall'inconfondibile tipicità, piacevolmente freschi, sapidi, eleganti e minerali.

Il Sauvignon Superiore 2020 – sorso di struttura e complessità – è il meraviglioso risultato di una sperimentazione iniziata qualche anno fa, che prevede parte di affinamento in acciaio sui lieviti (60%), un'altra in botte da 25 ettolitri (35%) e il resto in barrique di secondo passaggio. In degustazione per il pubblico tedesco anche il nuovo progetto di valorizzazione delle uve indigene dell'Alta Grave Friulana, “Terre di Plovja”, appena presentato a Vinitaly 2022: un bianco e un rosso,

ADV

AGROALIMENTARE SUI



PARLIAMO DI



entrambi composti da varietà internazionali – Chardonnay e Merlot – affiancate sensibilmente da due varietà locali tanto sconosciute quanto promettenti. Si tratta dello Sciaglin e del Piculit Neri, rispettivamente attori del bianco “Flum” 2020 e del rosso “Pilgrim” 2019.

#AlbinoArmani #Prowein

Visualizzato da: 1



**Chance internazionale: la prima volta di The Wine Net a ProWein »**

Di Redazione Agenfood

## ARTICOLI CORRELATI



## LE INTERVISTE DI

**Intervista  
all'imprenditore  
Domenico Napoletano:  
Madò, la prima  
pasticceria italiana  
online (22 aprile 2022)**



**Intervista a Giorgio  
Frasca e Alice Bergomi,  
responsabili del progetto  
Tre di Oro (25 marzo  
2022)**



**Intervista al Presidente  
della Commissione  
Agricoltura Filippo  
Gallinella (15 febbraio  
2022)**