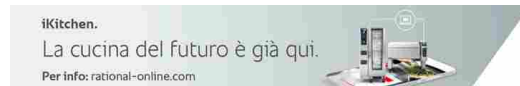


# Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza  
Venerdì 06 Maggio 2022 | aggiornato alle 17:17 | 84407 articoli in archivio

## CHECK-IN

APP DOWNLOAD  



RATIONAL



HOME » VINO » CANTINE e CONSORZI



## I vini d'eccellenza Albino Armani a Best Wine Stars 2022

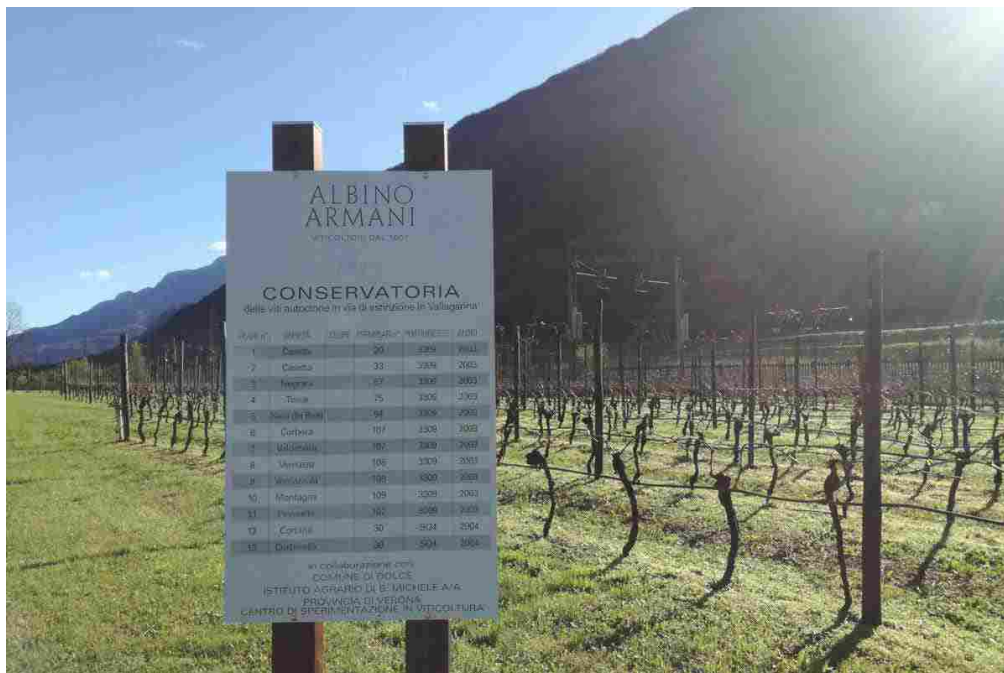
06 maggio 2022 | 16:51

Sabato 14 e domenica 15 maggio 2022, il **Palazzo del Ghiaccio di Milano** tornerà ad ospitare **Best Wine Stars 2022**, l'atteso evento meneghino dedicato alla promozione della cultura del vino e all'eccellenza della viticoltura italiana che, giunto alla terza edizione, si prepara ad accogliere un selezionato pubblico di operatori, sommelier, media e winelover. Tra i grandi protagonisti della due giorni di banchi d'assaggio e masterclass, guidati dai più noti esperti del settore, non poteva mancare l'azienda **Albino Armani**, pronta a presentare il meglio della sua produzione nel capoluogo lombardo.

Protagonisti indiscussi in assaggio al tavolo **Albino Armani** saranno il **Foja Tonda Valdadige Terradeiforti DOC 2017** e il **Colle Ara Valdadige Terradeiforti DOC 2021** - presenti anche all'interno del volume internazionale Best Wine Stars 2022 -, i due grandi simboli enologici della Valdadige, cuore produttivo dell'azienda familiare.

Non solo amore e rispetto delle tradizioni. Per la famiglia Armani quello con la Terra dei Forti è un legame a doppio filo: proprio qui, in questa antica valle di collegamento tra il mondo mediterraneo e quello alpino ed europeo, così chiamata per la ricchezza di castelli medievali che ne disegnano il panorama (i "Forti"), Albino Armani - proprio a tutela del suo territorio - da più di trent'anni porta avanti studi e ricerche per il recupero e la salvaguardia di varietà autoctone ancestrali, fino a pochi anni fa a rischio di estinzione. Grazie a questo lavoro magistrale possiamo ritrovare oggi in bottiglia vini della tradizione locale, prodotti da sole uve indigene, tra

queste il **Casetta – “Foja Tonda” in dialetto**, riconosciuto dal 2007 D.O.C. Valdadige Terradeiforti. Un vino **bandiera della sua terra**, dalla spiccata personalità, che trova **notevole complessità nell'invecchiamento**.



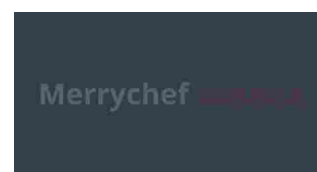
Dall'autoctono per eccellenza si passa ad un autoctono "acquisito". Si perché il **Pinot grigio**, benché arrivi dalla Francia, secoli fa trovò nel Nordest il suo territorio d'elezione. Il **Colle Ara Terradeiforti DOC** viene prodotto nel Parco Regionale della Lessinia a 230 m s.l.m. da una attenta selezione clonale coltivata a guyot sul conoide calcareo del Colle Ara. Grazie alla macerazione a freddo con le bucce per circa una notte, il vino, oltre a un tenue colore ramato, acquisisce una netta direzione aromatica e uno spettro odoroso ricco, che va dal melograno al melone bianco, dalla rosa alla fragolina di bosco, alle erbe aromatiche. Al palato questo vino presenta pienezza, morbidezza, con lunghi ritorni dell'olfattivo, ma altrettanta acidità e sapidità, retaggio del suolo da cui ha origine.

Molte altre le "chicche" in degustazione proposte dalla Cantina Armani, a partire dal nuovo progetto di valorizzazione delle uve indigene dell'Alta Grave Friulana, "**Terre di Plovio**", appena presentato a Vinitaly 2022: un bianco e un rosso, 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**.

Restando in Friuli, i visitatori potranno assaggiare anche il nuovo **Sauvignon Superiore "Tenuta di Sequals" DOC Friuli Grave 2020**, 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. Infine, a disposizione sul banco d'assaggio anche i vini di Casa Belfi, il progetto biodinamico nella Marca Trevigiana, frutto della collaborazione tra la famiglia Armani e l'enologo Maurizio Donadi.

Per maggiori informazioni su Best Wine Stars ed accrediti stampa, visita il sito [www.bestwinestars.com](http://www.bestwinestars.com)

© Riproduzione riservata

[www.ecostampa.it](http://www.ecostampa.it)


Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

169343