

## ALBINO ARMANI

### *Quando e perché avete iniziato a produrre rosati?*

Abbiamo prodotto il nostro primo rosato negli anni '90, principalmente per riproporre sul mercato la Schiava, uno dei vini "simbolo" della Valdadige e per molto tempo fra quelle varietà autoctone che riuscivano – tra le altre – a sostenere un territorio per noi fondamentale.

### *Qual è il vostro target di consumatori per questa tipologia?*

Ad oggi, il nostro target per il rosato è sempre più eterogeneo, uno dei "punti d'ingresso" che i nuovi consumatori utilizzano per entrare in contatto con il nostro brand e scoprirne la complessità. Specialmente gli statunitensi, alla ricerca di un'alternativa ai rosati francesi, trovano nella nostra declinazione di rosato una porta per un mondo che dopo, solitamente, non abbandonano più.

### *Quali sono, dal vostro punto di vista, le più recenti tendenze nel mercato dei rosati?*

È di certo un segmento sempre più presente sul mercato e le aziende rispondono alle richieste del consumatore. Il consumo dei rosé è in costante crescita e non è più relegato a una nicchia chic o prevalentemente femminile: l'idea sempre più associata a questi vini è di freschezza e convivialità. Per quanto riguarda la nostra produzione "rosa", dal rosato della Vallagarina al Prosecco Rosé fino al Pinot Grigio ramato Colle Ara, non possiamo non notare come il Prosecco Rosé, dalla sua nascita nel 2020, abbia riscosso un enorme successo di critica e di consumo internazionale, primi fra tutti Germania, Svizzera e Russia che hanno apprezzato la nostra bollicina prodotta tra Sequals e Lenstans, in Friuli. Non possiamo, quindi, non collegare il consumo del nostro rosato al lifestyle e a una fascia di consumatori prettamente giovane (25-40 anni). In Italia, il consumo è più contenuto, ma il trend lentamente cresce anche a livello nazionale.



❖ Albino Armani - Dolcè - Verona - albinoarmani.com



### PROSECCO ROSÉ DOC EXTRA DRY MILLESIMATO

Un Prosecco Rosé Doc millesimato (2020), extra dry, fermentato naturalmente con oltre 60 giorni di sosta sui lieviti: l'unione perfetta dello slancio fruttato della glera e la struttura decisa conferita dal 10% di pinot nero.



Perlage fine, complessità aromatica, grande freschezza e persistenza. Il gioco aromatico fra le note fruttate classiche del Prosecco e le leggere speziature amaricanti date dal pinot nero, rendono il Prosecco Rosé un vino versatile ed eclettico che si presta a molteplici abbinamenti col cibo: dagli antipasti a piatti di pasta leggeri, ai risotti alle verdure, alle zuppe di pesce, alle carni bianche, ai funghi saltati in padella, senza dimenticare i formaggi freschi e di media stagionatura.





#### Storia e filosofia aziendali

"Lasciare la terra in condizioni migliori di come l'abbiamo trovata", riassume perfettamente l'approccio produttivo della **Albino Armani**. Per oltre quattrocento anni, questo valore è stato tramandato di padre in figlio. Dalla volontà di "conservare per le generazioni future" vengono molte delle scelte produttive dell'azienda, a partire dallo studio e dalla valorizzazione delle varietà autoctone ancestrali, iniziate in

Valdadige negli anni '80, tradizionalmente usate nei tagli ma che tra gli anni '60 e '80 sono state progressivamente abbandonate, rischiando l'estinzione.

Grazie a questo lavoro oggi i consumatori possono apprezzare in purezza vini della tradizione locale, provenienti uve indigene come il Casetta, "Foja

**370**

ettari vitati

**1,5 milioni**

bottiglie prodotte

**13mila**

bottiglie di Rosato fermo

**25mila**

bottiglie di Prosecco Doc rosè

Tonda" o la Nera dei Baisi, coltivata nella "Conservatoria", un vigneto che costeggia la cantina di Dolcè. Qui è raccolta una collezione di 13 "vitigni reliquia" appartenuti al patrimonio ampelografico della Vallagarina trentina e veneta e sulle quali, in collaborazione con Fondazione Mach di San Michele all'Adige, ogni anno vengono portati avanti studi, ricerche, selezioni e micro-vinificazioni. L'attrazione per le varietà indigene si estende anche nell'Alta Grave Friulana, a Valeriano, dove è in corso il progetto Terre di Plovvia.

Da ultimo, l'amore per il territorio e l'approccio sostenibile hanno portato dal 2019 i vigneti di proprietà alla certificazione Sqnpi di produzione integrata.

