

# Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza  
Sabato 17 Settembre 2022 | aggiornato alle 09:43 | 87852 articoli in archivio

## CHECK-IN

APP DOWNLOAD



ALBINO ARMANI

HOME » VINO » CANTINE e CONSORZI

## Il Sauvignon Superiore "Tenuta di Sequals" valorizza l'Alta Grave Friulana

Dall'Alta Grave Friulana un'altra sperimentazione firmata **Albino Armani**: il Sauvignon Superiore "Tenuta di Sequals" Doc Friuli Grave 2020, che prevede un lungo affinamento di almeno 18 mesi

17 settembre 2022 | 09:30



**N**on un autoctono per eccellenza, ma ormai uva friulana d'adozione. Così si può definire il **Sauvignon Blanc**, varietà originaria della Loira - dove nel corso dei secoli terreno e microclima hanno caratterizzato questo vino con complessità di profumi e grande freschezza - che in Friuli Venezia Giulia ha trovato una delle sue terre italiane d'elezione. **Albino Armani** è trentino, dagli anni '90 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 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 Sequals (Pn), un bagaglio culturale unico, specchio della propria filosofia aziendale, che parla di **sperimentazione** e, allo stesso tempo, di **valorizzazione del terroir**.

Il Sauvignon Blanc preferisce i **suoli magri**, pena la perdita di personalità, ed è qui che nasce il binomio perfetto tra questo vitigno - "nobile" come viene chiamato in Francia per la capacità di adattarsi a diverse regioni viticole

che presentino determinate condizioni pedoclimatiche - e la pianura friulana occidentale, la "steppa pordenonese", ovvero l'area dei **Magredi**. Un'areale in cui la vite 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.**



Sauvignon Superiore "Tenuta di Sequals"

## In un territorio unico nasce il nuovo Sauvignon Superiore "Tenuta di Sequals"

Ed ecco la scelta di Armani di investire - in un territorio perfetto per la sua coltivazione - nel Sauvignon Blanc, un'uva tanto diffusa quanto, forse, ancora poco capita e valorizzata. Nei vigneti adiacenti alla Tenuta di Sequals (Pn), di proprietà della famiglia Armani, crescono infatti 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.

#Regalati la DolceVita  
COLLECTION 2022

Scansiona i QR Code nei prodotti  
DolceVita e ACCUMULA PUNTI!

ISCRIVITI

DOLCE VITA  
il bouquet italiano

Il Sauvignon Superiore 2020 - sorso di struttura e complessità - è il meraviglioso risultato di una sperimentazione iniziata qualche anno fa, che prevede un lungo **affinamento di almeno 18 mesi**, parte in acciaio sui lieviti (60%), parte in botte da 25 ettolitri (35%) e il resto in *barrique* di secondo passaggio con *batonnage* settimanale in tutti e tre i casi. Rispetto al tradizionale affinamento in acciaio, il Sauvignon Blanc guadagna così una **texture più**

PICKLE & CHEESE BITES

UN INVITANTE SNACK  
CON POTENZIALE  
DA DIPENDENZA

ORDINATE ADESSO  
DEI CAMPIONI GRATUITI!

SALOMON FoodWorld

#Regalati la DolceVita  
COLLECTION 2022

Seansiona i QR Code nei prodotti  
DolceVita e ACCUMULA PUNTI!

ISCRIVITI

LE NUOVE  
OPPORTUNITÀ  
DIGITALI PER ACCRESCERE  
IL TUO BUSINESS!

Webinar gratuito  
20 Settembre 2022 15.00/16.00

ISCRIVITI ORA!

ALGIDA

waico

FANTASIA EFFIQUE STARTEX vitella

Calvisius  
CAVIARE

Scopri il gusto del  
caviale Calvisius!

strutturata e morbida.



**Albino Armani**, a destra, con la moglie Egle e il figlio Federico

## Una scommessa vinta

Una passione quella per il territorio friulano che è nel cuore e nelle ambizioni di Armani sin dagli albori della sua carriera. Passione che si trasforma dapprima in una sfida, e poi in una scommessa vinta. «La mia avventura in Friuli è iniziata ormai trent'anni fa - racconta **Albino Armani** - è stato importante approcciarsi alla cultura e alla gente friulane con umiltà e fare mia nel tempo la complessità di questo territorio che amo sin da ragazzo. Una terra in cui non esiste omogeneità, tutt'altro: qui convivono infinite diversità enologiche, morfologiche e climatiche. Sono convinto che la conformazione dei suoli e il microclima della Alta Grave offrano una combinazione unica - con un potenziale a mio avviso ancora oggi inespresso - per la produzione di vini di grande eleganza come il Sauvignon Blanc ma anche il Pinot Grigio e spumanti autoctoni come la Ribolla Gialla o lo stesso Prosecco. Mi auguro che molto presto venga riconosciuta a livello internazionale».

**Albino Armani**

**via** Nazionale 16 - 33090 Sequals (Pn)

Tel 0427 93266



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.





© Riproduzione riservata

STAMPA

HOME » VINO » CANTINE e CONSORZI

» Il Sauvignon Superiore "Tenuta di Sequals" valorizza l'Alta Grave Friulana - Italia a Tavola



VINO WINE CANTINA FRIULI VENEZIA GIULIA **ALBINO ARMANI** VITICOLTORI ALTA GRAVE FRIULANA  
TERRITORIO FOJA TONDA CONSERVATORIA SAUVIGNON BLANC SAUVIGNON SUPERIORE  
TENUTA DI SEQUALS SPERIMENTAZIONE TERROIR MAGREDI **ALBINO ARMANI**

SCRIVI UN COMMENTO

• Iscriviti alle newsletter settimanali via mail

• Abbonati alla rivista cartacea Italia a Tavola

• Iscriviti alla newsletter su WhatsApp

• Ricevi le principali news su Telegram

"Italia a Tavola è da sempre in prima linea per garantire un'informazione libera e aggiornamenti puntuali sul mondo dell'enogastronomia e del turismo, promuovendo la conoscenza di tutti i suoi protagonisti attraverso l'utilizzo dei diversi media disponibili"

Alberto Lupini

## Guarda Anche

Contenuti Sponsorizzati da Taboola



Nuova Toyota Yaris Hybrid GR SPORT. Scopri la promozione.



Svelata la verità sulla perdita di peso del famoso Gabriele



Gli ultimi 5 modelli visti nei saloni