



## IL SAUVIGNON SUPERIORE TENUTA DI SEQUALS VALORIZZA L'ALTA GRAVE FRIULANA

**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 suoi 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'area 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.

## 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"

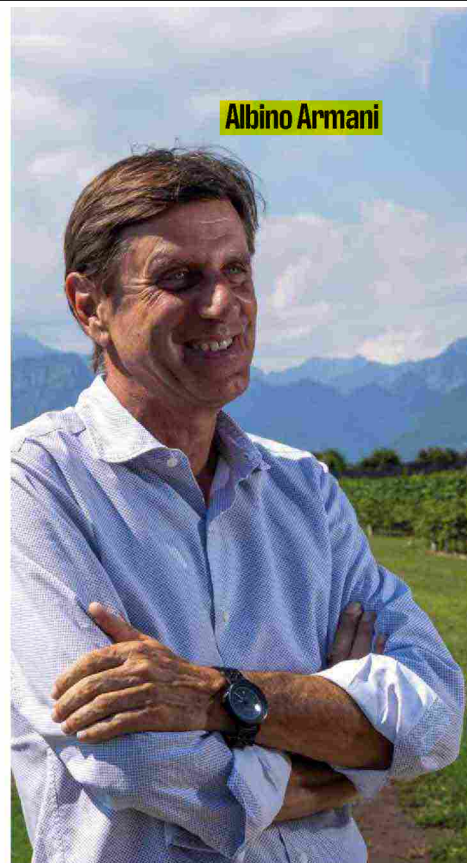


Doc Friuli Grave 2020, sotto l'antico sguardo delle Alpi Carniche dove si respira un clima pedemontano con forti venti e sbalzi termici. Siamo nell'altopiano disegnato dai fiumi Meduna e Tagliamento, dove regnano suoli notoriamente pietrosi - con i "claps" in prima linea, i tipici sassi bianchi in lingua friulana - ghiaiosi e calcarei.

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 strutturata e morbida.

## 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 -



**Albino Armani**

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». [cod 89036](#)

**Albino Armani**

☎ 0427 93266

🌐 [www.albinoarmani.com](http://www.albinoarmani.com)