

Grandi Storie di Piccoli Borghi

GIOVEDÌ 6 OTTOBRE 2022

ALBINO ARMANI IN DEGUSTAZIONE TRA I MIGLIORI VINI DELL'ANNO DI SLOW WINE 2023

Il Foja Tonda 2018 ottiene il riconoscimento Vino Slow e sarà a Milano tra i banchi di assaggio di Superstudio Più per l'attesa degustazione della Guida che celebra il vino Buono, Pulito e Giusto

Sabato 8 ottobre 2022**dalle 14.00 alle 20.00****Superstudio Più**

Via Tortona 27, Milano

Sabato 8 ottobre 2022, Superstudio Più ospiterà il più atteso appuntamento milanese con il top del vino italiano: la degustazione dei migliori vini segnalati e premiati da **Slow Wine 2023**, la Guida-manifesto dedicata alle cantine che scelgono la via della sostenibilità e che lavorano la vigna senza cercare scorciatoie. Tra queste anche l'azienda **Albino Armani**, che con l'edizione di prossimo lancio vede assegnato al suo **Foja Tonda 2018** il prestigioso **riconoscimento Vino Slow**, ossia un prodotto che oltre ad essere eccellente rispecchia anche la filosofia slow di sostenibilità a 360 gradi.

Il Foja Tonda nasce dall'amore che la famiglia Armani nutre per la sua terra d'origine, la Valdadige, e dal forte desiderio e istinto di volerla rispettare, proteggere e valorizzare, "è proprio in questo territorio che ho scoperto la mia grande vocazione viticola" dice Albino. Siamo precisamente nel cuore della **Terra dei Forti**, a Dolcè, e proprio qui è raccolta una collezione di 13 "vitigni reliquia" appartenuti al patrimonio ampelografico della Vallagarina trentina e veneta in un vigneto-gioiello chiamato "**Conservatoria**", che costeggia la cantina di proprietà di Dolcè e lambisce le rive del fiume Adige. Un lavoro magistrale di "ritorno alle origini" iniziato da Armani ormai 40 anni fa con la collaborazione di importanti istituti di ricerca come la Fondazione Mach di San Michele all'Adige, che ci permette oggi di apprezzare in purezza vini della tradizione locale, provenienti da sole uve indigene - come il **premiato Casetta**, "**Foja Tonda**" in dialetto (riconosciuto dal 2007 D.O.C. Valdadige TerradeiForti) o, ancora, il **Nera dei Baisi**.

Il lavoro di recupero della varietà ancestrale Casetta da sempre mira alla salvaguardia e alla valorizzazione del territorio e ciò ha coerentemente portato all'ambito riconoscimento assegnato da Slow Wine, ma le **politiche di sostenibilità** caratterizzano a tutto campo ogni aspetto produttivo delle tenute Armani: sono tanti i progetti che parlano di tutela dell'ambiente, a partire dalla costruzione di cantine a basso impatto ambientale, dalle buone pratiche agronomiche e dal marchio **SQNPI - Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata** che certifica tutti i vigneti di proprietà, fino alla tenuta biodinamica **Casa Belfi** nella Marca Trevigiana, alla **pista ciclabile** a disposizione dei turisti e dei ciclomatori, che percorre i vigneti di proprietà che da Volargne (VR) arrivano a Borghetto in Trentino (parliamo di ettari vitabili che sono stati consapevolmente destinati alla valorizzazione del territorio) e all'**impegno attivo nella promozione di un "turismo del territorio"**, che parli dell'identità del luogo e che dia l'opportunità di esplorarlo in base ai diversi interessi del turista, che siano enoici o più paesaggistici e sportivi.

Il pubblico milanese di appassionati, professionisti del settore e media potrà quindi degustare il Foja Tonda 2018 di **Albino Armani** **sabato 8 ottobre presso gli ampi spazi di Superstudio Più, in Via Tortona 27, a partire dalle 14.00 e fino alle 20.00**. Un'occasione ed un'atmosfera davvero uniche per presentare ai visitatori anche il nuovo progetto per la valorizzazione dei vitigni autoctoni, **Terre di Plovja**, attraverso il bianco **Flum** - un omaggio al fiume (flum significa precisamente fiume nella lingua friulana), a quel Tagliamento che disegna

BLOGAZURRO



INFORMAZIONI PERSONALI

andrea de franceschi[Visualizza il mio profilo completo](#)

ARCHIVIO BLOG

▼ 2022 (1383)

▼ ottobre (31)

[CARLO GIUSTI PORTA IL SUO PICCIONE E LE SUE "FOLLI..."](#)[ALBINO ARMANI IN DEGUSTAZIONE TRA I MIGLIORI VINI ...](#)[QUESTA SERA A STRISCIA LA NOTIZIA NELLA RUBRICA "C..."](#)[Enrica Borghi Modulare lo scarto a cura di Pasqua...](#)[Doppio anniversario per Dario Loison: 60 candeline...](#)[Dal 7 ottobre in libreria e negli store online du...](#)[Domenica 16 e domenica 23 ottobre a Lonato del Gar...](#)[EATALY SMERALDO PARTECIPA ALLA MILANO WINE WEEK C...](#)[Caffè Milani, 85 anni di amore per il caffè celebr...](#)[Autunno di benessere in Val Ridanna, Alto Adige. I...](#)["Positano Gourmet", cena stellata per Azione contr...](#)[Milano, Vetrina del Gusto - La sostenibilità azien...](#)[David Casini Anima Latina](#)[I Minestrini Sapori del Mio Orto](#)[TIRAMISÙ WORLD CUP 2022 AL VIA! GARE, DEGUSTAZIO...](#)[Birramilandia. La festa del luppolo che racconta l...](#)[BULICHELLA: DIECI VENDEMMIE DI HIDE, IL VINO DEDIC...](#)

la terra della Grave: un raffinato blend in cui predomina lo Chardonnay, reso ancor più elegante dalla presenza degli autoctoni Friulano e Sciaglin. Vitigni di profonda matrice locale, incredibilmente complementari e "migliorativi" della bacca bianca internazionale per eccellenza.

A proposito del FOJA TONDA Casetta Valdadige Terradeiforti DOC

Allevato a pergola trentina e guyot, in antichi vigneti della Vallagarina (da viti vecchie spesso ancora a piede franco) e suoli morenici/alluvionali, ricchi di scheletro e di media fertilità, il Foja Tonda racconta la grande passione per la tradizione enoica di questa valle. Proprio come la sua gente, il vino presenta una spiccata personalità, a tratti indomita: inizialmente si presenta "ruvido", ma basta lasciarlo un attimo che si ammorbidisce, restituendo tutta la bontà e la genuinità del proprio animo. Riconoscibili i sentori di prugna secca e marasca, cannella e tabacco e soprattutto di muschio che ne sottolinea l'origine selvatica. In bocca l'acidità spiccata è ammorbidita con fermentazioni malolattiche complete. Vino che trova notevole complessità nell'invecchiamento: dopo alcuni anni evolve splendidamente in aromi terziari. Se bevuto giovane, si sposa a brasati e carni al sugo come a primi piatti ricchi; dopo alcuni anni di maturazione si abbina alla cacciagione e agli arrostiti. Abbinamento ideale con formaggi di media stagionatura non erborinati.

on ottobre 06, 2022



Nessun commento:

Posta un commento

A Napoli c'è la stanza segreta del gusto

Il 14, 15 e 16 ottobre 2022 si tiene al Castello d...

VISITE GUSTOSE: LA SECONDA EDIZIONE DI OLTREPO' TE...

Intolleranze: a Volle parte il progetto "Nessuno e...

SENTIERI D'ARTE 2022. Terza edizione A cura di Fu...

TURNING PAIN INTO POWER A cura di Judith Waldmann

Giuseppe Stampone Adele Cassina e l'ABC Incontr...

BAR D'ITALIA DEL GAMBERO ROSSO 2023 23esima ediz...

GIARDINI IN ARTE: APPUNTAMENTO CON LA XIX GIORNAT...

100+1 Alberto Rosselli per Saporiti Italia 7 ...

Vendemmia 2022 a Vallepicciola, l'enologo e Dirett...

Mercoledì 5 ottobre, h 19-22 Scratch Party Azio...

PROSECCO CYCLING È UN BRINDISI INFINITO: IN 2200 A...

Caffè Milano, 85 anni di amore per il caffè celebr...

- ▶ settembre (190)
- ▶ agosto (67)
- ▶ luglio (134)
- ▶ giugno (160)
- ▶ maggio (206)
- ▶ aprile (171)
- ▶ marzo (211)
- ▶ febbraio (121)
- ▶ gennaio (92)

▶ 2021 (1625)

▶ 2020 (1370)

▶ 2019 (1493)

▶ 2018 (1036)

▶ 2017 (909)

▶ 2016 (681)

▶ 2015 (92)

Segnala una violazione

Post più recente

Home page

Post più vecchio

Iscriviti a: [Commenti sul post \(Atom\)](#)