

05/10/2022 17:10



CIBO&BEVANDE

AGRICOLTURA

TURISMO

ISTITUZIONI

TECNOLOGIE



APPROFONDIMENTI

CHI SIAMO

SERVIZI OFFERTI

Albino Armani in degustazione tra i migliori vini dell'anno di Slow Wine 2023

© OTT 5, 2022 Foja Tonda 2018, Slow Wine 2023

(Agen Food) – Dolcè (VR), 05 ott. – 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

PARLIAMO DI



LE INTERVISTE DI

Intervista allo chef

Lorenzo Cogo: "La mia cucina istintiva, tecnica moderna e puro prodotto (1 ottobre 2022)"



Intervista

all'imprenditore

Domenico Napoletano:

Madò, la prima pasticceria italiana

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 cicloamatori, 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 Plovia, attraverso il bianco Flum – un omaggio al fiume (flum significa precisamente fiume nella lingua friulana), a quel Tagliamento che disegna 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.

#albinoarmani #fojatonda2018 #slowwine2023

Visualizzato da: 12

VITICOLTORI DAL 1807 - MADE IN ITALY

ALBINO[®]
ARMANI



FOJA TONDA[®]

*Valdadige
Terradeiforti
denominazione di origine controllata*
CASSETTA

La Casearia Carpenedo trionfa a Caseus Veneti. Premio della Critica con un Oro e Premio Giuria Popolare al Conciato al Pepe Nero »

Di Redazione Agenfood

ARTICOLI CORRELATI

online (22 aprile 2022)



Intervista a Giorgio Frasca e Alice Bergomi, responsabili del progetto

Tre di Oro (25 marzo 2022)



Intervista al Presidente della Commissione Agricoltura Filippo Gallinella (15 febbraio 2022)



[Leggi le altre interviste](#)

ADV

RESTA AGGIORNATO

Nome

Email