

Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
Martedì 11 Aprile 2023 | aggiornato alle 11:39 | 93350 articoli in archivio



Enogastronomia 11:00 Troppi turisti al lago di Garda? L'appello dei residenti: «Siamo al limite» 10:39 Pasqua, qua

#VINITALY 2023

HOME » VINO » CANTINE e CONSORZI

Trento Doc Clé Riserva 2016 Dosaggio Zero di **Albino Armani**, l'anima delle Alpi

Solo mille le bottiglie prodotte per questo vino, che porta con sé tutta la complessità della lunga sosta sui lieviti e dove Chardonnay e Pinot nero si fondono con eleganza in una fiera bollicina di montagna

07 aprile 2023 | 12:47

Curiosità e voglia di mettersi in gioco. Sono i dictat che da oltre 400 anni spingono la famiglia **Armani** a non fermarsi, ad andare oltre per scoprire frontiere sempre nuove dell'enologia, soprattutto quando applicata ai territori di montagna. Un tema, la viticoltura in quota e in contesti alpini, che a tutti gli effetti rappresenta il comune denominatore di tutta la produzione - unicamente triveneta - firmata **Albino Armani** 1607. La nuova avventura, presentata da **Albino Armani** al pubblico internazionale della 55a edizione del Vinitaly, che si è svolta dal 2 al 5 aprile a Verona, vede protagonista il Monte Baldo, il massiccio montuoso ancora veneto che apre le porte al Trentino e che da milioni di anni domina la Vallagarina, una terra che rappresenta l'anello di congiunzione tra culture e territori contigui ma molto diversi, pianura e montagna, casa di quelle varietà autoctone ancestrali come il Foja Tonda e la Nera dei Baisi che oggi possiamo ancora apprezzare grazie al grande lavoro di recupero che **Armani** iniziò alla fine degli anni '80.



Trento Doc Clé Riserva dosaggio zero 2016

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Albino Armani è cresciuto proprio qui. In questi luoghi ha scoperto la sua vocazione viticola: «questa è la mia valle» - ama sottolineare. Con alle spalle secoli di storia, oggi l'azienda **Albino Armani** Viticoltori dal 1607 è un racconto che parla di appartenenza e di una famiglia che ogni giorno mette in bottiglia le proprie scelte e la propria essenza, mossa dalla voglia di restituire nel bicchiere l'identità forte del suo territorio - quello alpino - e i risultati di una continua sperimentazione che porti a stili sempre più coerenti con la propria filosofia.



Per Federico Armani, marketing manager di **Albino Armani**: «Quest'anno siamo particolarmente soddisfatti dell'edizione 2023 di Vinitaly, in cui abbiamo cercato nuovi modi di raccontare quello che per noi è l'altura, che rappresenta il dna dal 1607 del lavoro che facciamo. Quest'anno siamo tornati con un grande classico che per noi è il Trento, lo spumante Clé, che da sempre è uno dei prodotti più apprezzati della linea. Quest'anno ci siamo mossi su 60 mesi di riserva sui lieviti, mentre il Clé tradizionale è sui 36 mesi per darci la possibilità di raccontare ancora una volta la nostra interpretazione della montagna e dell'altura. Abbiamo anche presentato le ultime annate: i 2022 dei nostri bianchi, che spaziano dal Trentino al Veneto al Friuli, con diverse interpretazioni internazionali, ma anche di tantissimi vitigni autoctoni che quest'anno sono tornati a essere molto interessanti per il trade. Il 2023 sarà un anno molto interessante. Il futuro di Albino Albani? Abbiamo 400 anni alle spalle e ci auguriamo ce ne siano altrettanti davanti a noi».

Una fiera bollicina di montagna, elegante e indimenticabile

Ed ecco il Trento Doc Clé Riserva dosaggio zero 2016. «Da qualche anno io, mio figlio Federico e il nostro enologo Marco Campostrini conserviamo le bottiglie di Clé di precedenti annate - dice **Albino Armani** - Volevamo conoscere l'evoluzione di questo prodotto, a cui personalmente sono molto affezionato, che andasse oltre i "classici" 36 mesi. Questa è l'origine della Riserva, il nostro Clé 2016 sostato sui lieviti per 60 mesi nato dalla nostra curiosità e voglia di metterci alla prova. Provando la 2014 e la 2015 risultava ormai chiaro come il lungo élevage aumentasse in maniera importante la già consolidata qualità di Clé».



Il 2016 è stata una bella annata che ha saputo garantire alle uve da base spumante le giuste condizioni per creare vini di grande personalità

Una bella annata la 2016, non particolarmente calda in Vallagarina; un'annata che ha saputo garantire alle uve da base spumante qui coltivate - precisamente dall'Altopiano di Brentonico fino ai declivi della valle, arrivando ad altitudini che sfiorano i 600 m slm, su terreni magri e basaltici ricchi di scheletro - le giuste condizioni a creare vini di grande personalità: spiccata acidità e croccantezza di profumi, infatti, caratterizzano Clé 2016, dove Chardonnay e Pinot nero si fondono in egual percentuale e sapiente equilibrio per creare una fiera bollicina di montagna, elegante e indimenticabile. Ma soprattutto, un'annata che ha saputo garantire un'elevata acidità dell'acino a favorire la buona evoluzione in vista della permanenza di 60 mesi sui lieviti. Così oggi degustiamo la sua Riserva (sboccatura marzo 2022).

LEGGI ANCHE

Albino Armani, il Foja Tonda 2018 è tra i migliori vini di Slow Wine

Nei vini di **Albino Armani** la Valpolicella che non ti aspetti

L'impero di **Albino Armani**: quando il sogno diventa realtà

Albino Armani e Bikkembergs insieme per Pitti Immagine Uomo

Albino Armani ad Amarone Opera Prima con l'anteprima dell'annata 2018

I vini bianchi di **Albino Armani** tornano a Prowein

Un fascino insostituibile per la famiglia Armani

Solo 1000 le bottiglie a disposizione per il debutto di Clé Trento Doc Riserva. Un omaggio al vino di punta dell'offerta aziendale trentina che inebria il naso con delicata pasticceria e note di miele d'acacia e ravviva il palato con una straordinaria freschezza - dove la scelta del dosaggio zero lo rende espressione autentica del territorio - e che si ripresenterà al pubblico soltanto tra due anni, con l'annata 2019 ambasciatrice di un'ulteriore sperimentazione che prevede un 20% di affinamento in tonneaux. Ma il risultato sarà svelato solo nel 2025.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



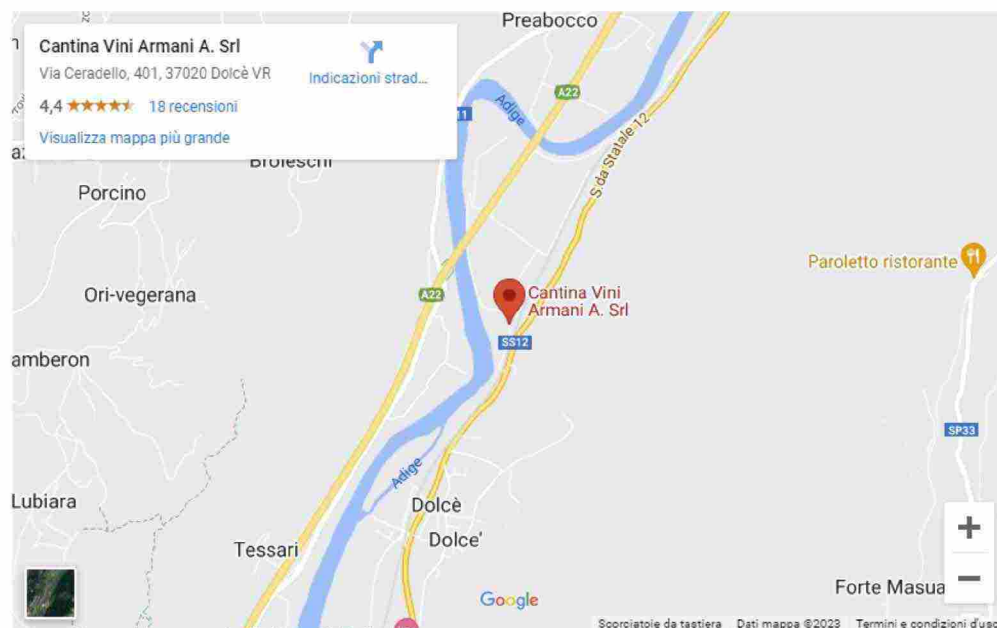
La famiglia Armani, da sinistra: Federico Armani, Egle Capilupi e Albino Armani

La spumantistica di montagna ha un fascino insostituibile per la famiglia Armani. Richiede grandi sforzi e non accetta compromessi, rappresenta una vera e propria filosofia aziendale. «Sono le caratteristiche del territorio alpino e la quota ad accomunare ognuna delle realtà che fanno parte della nostra azienda, dal Trentino al Friuli fino a Marano di Valpolicella - conclude Armani - In tutte le zone dove abbiamo deciso di produrre vino, abbiamo sentito forte la necessità di ritrovare uno spirito di casa».

Albino Armani

Località Ceradello 401 - Dolcè (Vr)

Tel 045 7290033



© Riproduzione riservata

STAMPA

HOME » VINO » CANTINE e CONSORZI

» Trento Doc Clé Riserva 2016 Dosaggio Zero di Albino Armani, l'anima delle Alpi - Italia a Tavola

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.