

# Trento Doc Clé Riserva 2016 dosaggio zero

## La nuova limited edition di Albino Armani

Solo mille le bottiglie prodotte dalla famiglia Armani della Riserva 2016 di Clé Trento Doc dosaggio zero 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





**C**uriosità 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 tri-veneta - firmata **Albino Armani** 1607.

La nuova avventura presentata da **Albino Armani** al pubblico internazionale della 55ª edizione del Vinitaly, in programma 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. **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.

## Un'elegante bollicina di montagna

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».

Una bella annata quella del 2016, che ha saputo garantire alle uve da base spumante qui coltivate - dall'Altopiano di Brentonico fino ai declivi della valle, arrivando ad altitudini che sfiorano i 600 m s.l.m., su terreni magri e basaltici ricchi di scheletro - le giuste condizioni per 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. cod 95278

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


**Albino Armani**

045 7290033

www.albinoarmani.com