



Cliccate sul titolo e avrete la visione completa dell'articolo e delle foto

venerdì 14 aprile 2023

Prosit con il Trentodoc Riserva Clé **Albino Armani**

Prosit con il Trentodoc

Riserva Clé **Albino Armani**

Presentato a Vinitaly l'ultimo gioiello di **Albino Armani: lo spumante (Chardonnay e Pinot Nero) Dosaggio Zero 2016. Nasce sui declivi dell'altopiano di Brentonico ai piedi del Monte Baldo.**



Curiosità e voglia di mettersi in gioco. Da oltre 400 anni è questa la filosofia che spinge 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 - firmata **Albino Armani** 1607. Una produzione che spazia dal Trentino al Veneto al Friuli Venezia Giulia grazie alle tenute di proprietà che oggi superano i 400 ettari.

Il Monte Baldo e la Vallagarina luoghi d'elezione di vini ancestrali

La nuova avventura che **Albino Armani** ha presentato e raccontato al pubblico internazionale presente a Verona al 55° Vinitaly vede protagonista il Monte Baldo, il massiccio montuoso che da un lato si specchia nel Lago di Garda e dall'altro versante domina la Vallagarina e fa da contraltare all'altopiano della Lessinia. Una terra che rappresenta l'anello di congiunzione tra culture e territori contigui, ma molto diversi, vallate e montagne, luoghi d'elezione di alcune 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.

In questi luoghi **Albino Armani** ha scoperto la sua vocazione vitivinicola

Albino Armani è cresciuto proprio qui. In questi luoghi ha scoperto la sua vocazione vitivinicola: "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 del suo territorio - quello alpino - e i risultati di una continua sperimentazione che porti a stili sempre più coerenti con la propria filosofia.

Convivium2000

- PROVERBIO (O DETTO) ed SMS in RIMA DEL GIORNO VENERDI' 14 APRILE
- Settembre Gastronomico a Parma, il 5 la Cena dei Mille
- Gli italiani e il vino, la scelta si divide tra prosecco green e rosso premium
- Le vacanze in Sardegna tra turismo attivo e stagionalizzazione
- DIMMI QUANDO SEI NATO... OGGI 14 APRILE

Archivio blog

▼ 2023 (920)

▼ aprile (135)

Acqua ricca di calcio, ecco come prevenire l'osteoporosi...

PROVERBIO (O DETTO) ED SMS IN RIMA DI SABATO 15 ...

Prosit con il Trentodoc Riserva Clé **Albino Armani**

Troppo tempo seduti? Stretching utili per il mal di...

DIMMI QUANDO SEI NATO... OGGI 15 APRILE

convivium2000.blogspot.com HA SUPERATO i 25.900 p...

Masterchef Spagna, 44 intossicati nella prova in e...

Energia e gas, crediti d'imposta estesi anche al 2...

LE PILLOLE PASQUALI DEL 15 APRILE

PROVERBIO (O DETTO) ed SMS in RIMA DEL GIORNO VE...

Settembre Gastronomico a Parma, il 5 la Cena dei M...

Gli italiani e il vino, la scelta si divide tra ...

Le vacanze in Sardegna tra turismo attivo e dest...

DIMMI QUANDO SEI NATO... OGGI 14 APRILE

Le 50 città più amate d'Italia: 1ª Matera, poi Olb...

Dieta post Pasqua? Ripartire con fibre, zuccheri n...

Il Festival dell'asparago bianco di Zambana

LE PILLOLE PASQUALI DEL 14 APRILE

PROVERBIO (O DETTO) ed SMS in RIMA DEL GIORNO GIOV...

Gli italiani tornano a spendere al ristorante

DIMMI QUANDO SEI NATO... OGGI 13 APRILE

Orsi, lupi e cinghiali: per la Coldiretti serve un...

Carlo Cracco, in perdita il ristorante in Galleria...

Il Trentodoc Clé Riserva

Albino Armani Dosaggio Zero 2016

"Da qualche anno io, mio figlio Federico e il nostro enologo Marco Campostrini conserviamo le bottiglie di Clé di precedenti annate - ha confessato a Vinitaly Albino Armani - volevamo conoscere l'evoluzione di questo prodotto, a cui personalmente sono molto affezionato, che superasse il limite dei classici 36 mesi. Questa è l'origine della Riserva, il nostro Clé 2016, che ha riposato sui lieviti per 60 mesi. Un Trentodoc 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 la 2016, non particolarmente calda. Un'annata che ha saputo garantire alle uve (Chardonnay e Pinot Nero) utilizzate per la base spumante e coltivate sui declivi della Vallagarina fino ai 600 metri dell'Altopiano di Brentonico - su terreni magri e basaltici ricchi di scheletro - le giuste condizioni atte a creare vini di grande personalità. Uve dalla spiccata acidità e croccantezza che si fondono in egual percentuale e in un sapiente equilibrio che consentono di creare una leggiadra bollicina di montagna, elegante e intrigante. L'annata 2016 ha garantito un'elevata acidità dell'acino e favorito così un'evoluzione ideale in vista della permanenza di 60 mesi sui lieviti. Così oggi degustiamo questa prestigiosa Riserva sboccata nel marzo 2022.

Solo 1000 bottiglie, in limited edition, per il debutto ufficiale di Clé

Per il battesimo ufficiale del Trentodoc Riserva 2016 e il debutto in società sono state prodotte solo mille bottiglie di Clé, parola che nel dialetto locale significa "chiave". E' la chiave d'accesso - mi ha spiegato Egle Capilupi, la moglie di Albino Armani - per la comprensione del territorio d'altura dove le uve del nostro Clé vengono coltivate". Chiave che è riprodotta in rilievo sull'etichetta della bottiglia.

Poche bottiglie in "limited edition", rare e preziose, che raccontano l'anima delle Alpi. Un omaggio al vino di punta della maison trentina. Uno spumante metodo classico che inebria il naso con delicate note di pasticceria e di miele d'acacia ravvivando il palato con una straordinaria freschezza. Inoltre la scelta del dosaggio zero rende questa Riserva espressione autentica del territorio. Un'anteprima del nuovo millesimo 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.

Torna la festa dedicata al Carciofo di Paestum Igp

Florence Cocktail Week, nei bar di Firenze

Afghanistan dei talebani: ristoranti all'aperto vi...

LE PILLOLE PASQUALI DEL 13 APRILE

PROVERBIO (O DETTO) ed SMS in RIMA DEL GIORNO 12...

Pasqua, quasi un italiano su quattro in viaggio. T...

DIMMI QUANDO SEI NATO... OGGI 12 APRILE

Certosa Food District, il nuovo quartiere della ri...

A Venezia macchinette del caffè nei panifici, ma i...

I vini sovrani crescono per vendite e consumi

Il problema del vino italiano? Mancano 20mila lavo...

LE PILLOLE PASQUALI DEL 12 APRILE

Troppi turisti al lago di Garda? L'appello dei res...

PROVERBIO (O DETTO) ed SMS in RIMA DEL GIORNO M...

Prezzi della pasta alle stelle, ma rincari anche p...

Salvare il Prosecco o la salute dei Veneti

La città più vegan friendly d'Europa? Londra! E l...

DIMMI QUANDO SEI NATO... OGGI 11 APRILE

A Pasqua non solo uova e cioccolato: in tavola boo...

La salute vien... mangiando. Ristoranti e cuochi al...

Prodotti a base vegetale: crescono in Italia, ma c...

LE PILLOLE PASQUALI DEL 11 APRILE

Freddo e gelate: a rischio l'80% delle albicocche

Semplicità e contaminazione: alla scoperta della c...

PROVERBIO (O DETTO) ED SMS... IN RIMA DEL GIORNO...

Presentata l'Associazione Cuochi Catania: uniti pe...

DIMMI QUANDO SEI NATO... OGGI 10 APRILE

Il Veneto trionfa nel Campionato Nazionale degli l...

Il Cacio romano vuole una Dop. E il Pecorino rom...

Bar, ristoranti, hotel e negozi: tutte le scadenze...