



AGEN FOOD
AGENZIA DI STAMPA



Rete del
MEDITERRANEO

Promuovere un nuovo modello di sviluppo basato sulla Coesione territoriale.

CIBO&BEVANDE AGRICOLTURA TURISMO ISTITUZIONI TECNOLOGIE APPROFONDIMENTI CHI SIAMO SERVIZI OFFERTI COLLABORATORI LOCAL TOURISM.IT

BEVANDE

[Home](#) » Trento DOC Clé Riserva 2016 dosaggio zero, l'anima...



Trento DOC Clé Riserva 2016 dosaggio zero, l'anima delle Alpi

07/04/2023 18:00 [Redazione Agenfood](#) [BEVANDE, NL](#)

(Agen Food) – Dolcè (VR), 07 apr. – 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 che Albino ha raccontato al pubblico internazionale della 55ª edizione del Vinitaly 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 del suo territorio – quello alpino – e i risultati di una continua sperimentazione che porti a stili sempre più coerenti con la propria filosofia.

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 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 s.l.m., 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).

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.

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. In tutte le zone dove abbiamo deciso di produrre vino, abbiamo sentito forte la necessità di ritrovare uno spirito di casa".

Per maggiori informazioni su [Albino Armani](#) Viticoltori dal 1607, visita il sito www.albinoarmani.com



Promuovere un nuovo modello di sviluppo basato sulla Coesione territoriale.


[Albino Armani](#)
[Primo Piano](#)
[Trento Doc](#)
[Trento DOC Clé Riserva 2016 dosaggio zero](#)

Share This



Twitter



Facebook



LinkedIn



Email

Redazione Agenfood



Agen Food è la nuova agenzia di stampa, formata da professionisti nel campo dell'informazione e della comunicazione, incentrata esclusivamente su temi relativi al food, all'industria agroalimentare e al suo indotto, all'enogastronomia e al connesso mondo del turismo.

Articoli correlati



Prosecco DOC al 55° Vinitaly fa il pieno
(Agen Food) - Treviso, 07 apr. - "Si è chiusa a Verona la 55ª edizione...



The Art of Wine, il nuovo verticale sul mondo del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG protagonista su Rai2

(Agen Food) - Milano, 07 apr. - Dopo il numero pilota lanciato alla scorsa Milano...



(Agen Food) - Solighetto (TV), 07 apr. - Partirà domani la nuova avventura televisiva del...

I PROTAGONISTI DEL FOOD – TULLIO MONALDI (ROMA)

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.