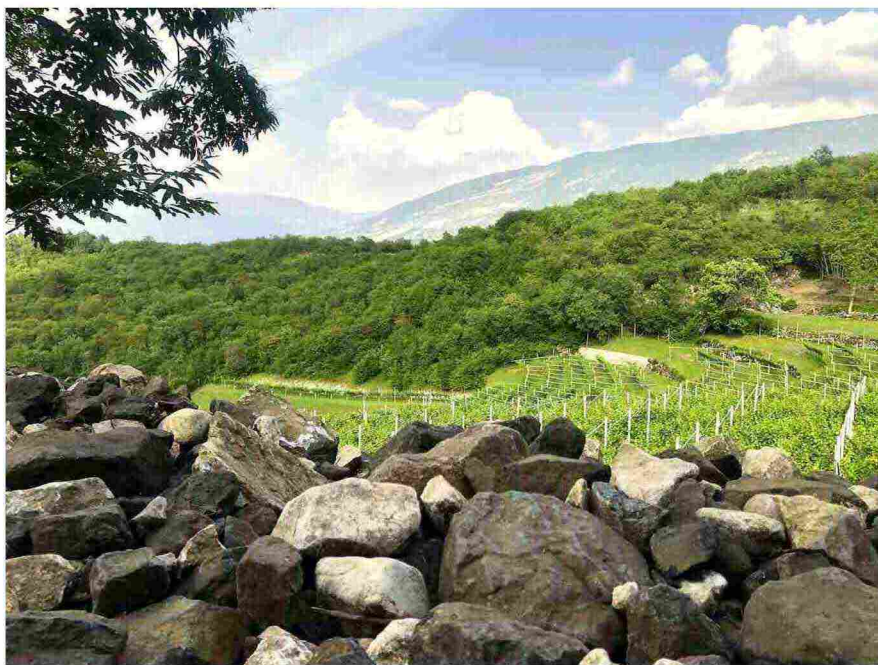


Home > Beverage > Trento DOC Clé Riserva 2016 dosaggio zero l'anima delle Alpi nella Limited Edition firmata Albino Armani

Trento DOC Clé Riserva 2016 dosaggio zero l'anima delle Alpi nella Limited Edition firmata Albino Armani

By: **Loris P** On: **Aprile 8, 2023**



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 55^a 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

Eventi



50 Top Italy Pasticcerie 2023: La guida che racconta i locali più golosi d'Italia.

On: **Aprile 10, 2023**



Villa Franciacorta presenta i nuovi Millesimi, con un'Emozione davvero ...Unica

On: **Aprile 8, 2023**



Blonde D'Aquitaine: bella, bionda e muscolosa è la grande protagonista a Cibus Parma

On: **Aprile 2, 2023**



"Vin' in Puglia": evento speciale di Fondazione Italiana Sommelier al fuori Vinitaly

On: **Aprile 1, 2023**



Vinitaly 2023: le Donne del Vino esplorano i nuovi trends in sette calici

On: **Marzo 30, 2023**

Ricette

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 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).

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

Photo: fonte ufficio stampa

Albino Armani

Trento Doc



Tre piatti gourmet dello Chef Camaioni per la Pasqua

On: Aprile 2, 2023



Pasqua 2023, va in tavola l'antipasto chic a suon di cubetti

On: Aprile 2, 2023



Prando ideale post workout? Ecco una deliziosa ricetta al taleggio

On: Marzo 31, 2023



Il 21 marzo Giornata Mondiale del Tiramisù

On: Marzo 17, 2023



Surgelati Findus e Fibre: che passione!

On: Marzo 1, 2023

Iscriviti alla ns Newsletter

Nome o nome completo

Email

☐ Procedendo accetti la privacy policy

Iscriviti

Disclaimer

Questo sito non rappresenta una testata giornalistica in quanto viene aggiornato senza alcuna periodicità. Non può pertanto considerarsi un prodotto editoriale ai sensi della legge n° 62 del 7.03.2001. Gli autori non sono