



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](#) » Albino Armani 1607: alla scoperta della viticoltura in...



**Albino Armani** 1607: alla scoperta della viticoltura in quota

017/04/2023 10:45 [Redazione Agenfood](#) [BEVANDE](#)

(Agen Food) – Dolcè (VR), 17 apr. – L'azienda **Albino Armani** Viticoltori dal 1607, con la sua esperienza ultracentenaria, ha sempre guardato alle sfide del futuro, mettendosi continuamente alla prova e sposando quei contesti alpini e di montagna dove **Albino Armani** sin dagli albori ha trovato la propria vocazione vitivinicola. In particolare, il Monte Baldo, il massiccio montuoso ancora veneto che apre le porte al Trentino e che da milioni di anni domina la Vallagarina – anello di congiunzione tra culture e territori contigui ma molto diversi, pianura e montagna -, è il territorio da cui ha origine il nuovo Trento Doc Clé Riserva dosaggio zero 2016.

**Albino Armani** 1607: alla scoperta della viticoltura in quota del Monte Baldo. Novità e classici presentati al Vinitaly 2023

Presentata durante la 55a edizione di Vinitaly, la nuova Riserva – prodotta in sole 1000 bottiglie e che tornerà in scena soltanto nel 2025 – ha goduto di una lunga sosta sui lieviti di 60 mesi, elevandosi quindi in complessità e in struttura rispetto alla versione di Clé "classica" di 36 mesi. Il Clé Riserva 2016, dove Chardonnay e Pinot nero si fondono in egual percentuale e sapiente equilibrio, ha caratteristiche di spiccata acidità e croccantezza di profumi. Il tutto grazie alle uve da base spumante qui coltivate in Vallagarina, arrivando ad altitudini che sfiorano i 600 m s.l.m., su terreni magri e basaltici ricchi di scheletro.

**Albino Armani** 1607: alla scoperta della viticoltura in quota del Monte Baldo. Novità e classici presentati al Vinitaly 2023

L'azienda ha anche presentato le ultime annate dei loro bianchi, che spaziano dal Trentino al Veneto al Friuli, con diverse interpretazioni internazionali, ma anche di tantissimi vitigni autoctoni. La famiglia Armani, con alle spalle secoli di storia, 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.



# Rete del MEDITERRANEO

Promuovere un nuovo modello di sviluppo basato sulla Coesione territoriale.

[Albino Armani](#)[Primo Piano](#)[viticoltura in quota](#)

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



[Weekend a Città della Scienza all'aroma di caffè](#) 25 aprile, da Fabbri un cocktail per brindare con Borbone Kids Lab

(Agen Food) - Napoli, 14 apr. - Dentro a una tazzina di caffè c'è ancora...



[Nuovi interessanti accordi per Compagnia dei Caraibi](#)

(Agen Food) - Vidracco (TO), 13 apr. - Compagnia dei Caraibi S.p.A. Società Benefit, azienda...

## ULTIMI ARTICOLI LIVE

**10:45** [Albino Armani](#) 1607: alla scoperta della viticoltura in quota

**10:30** [G7: Coldiretti, bene riapertura trattativa UE su biocarburanti](#)

**10:15** [Campanialleva Expo chiude con 150mila presenze](#)

**10:00** ["Good for me", rilevazioni NielsenIQ: comparto in crescita](#)

**09:45** ["Cibo per la mente": le imprese per la filiera agroalimentare](#)

**09:30** [Rassegna stampa: le food del giorno](#)

**19:30** [Eatly Smeraldo ospita Korea Craft & Design Foundation](#)

**19:00** [Torna Caseifici Aperti, il "caso scuola" del Parmigiano Reggiano DOP](#)

**18:45** [Weekend a Città della Scienza all'aroma di caffè con Borbone Kids Lab](#)

**18:40** [VIII edizione del Sicily Fest dal 20 al 23 aprile a Londra](#)