

Questo sito utilizza cookie di Google per erogare i propri servizi e per analizzare il traffico. Il tuo indirizzo IP e il tuo user agent sono condivisi con Google, unitamente alle metriche sulle prestazioni e sulla sicurezza, per garantire la qualità del servizio, generare statistiche di utilizzo e rilevare e contrastare eventuali abusi.

ULTERIORI INFORMAZIONI OK

10 aprile 2023

## Albino Armani Trento Clé Riserva 2016. Dosaggio zero



Curiosità e voglia di mettersi in gioco spingono da secoli la famiglia Armani a non fermarsi, ad andare oltre per scoprire frontiere sempre nuove dell'enologia, soprattutto quando viene 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 dalla maison. La nuova avventura che Albino Armani ha raccontato al pubblico internazionale della recente 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. E' una terra che rappresenta l'anello di congiunzione tra culture e habitat 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 iniziato alla fine degli anni

Ottanta. 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 la storia, oggi la sua azienda è un "racconto" che parla di appartenenza e di una famiglia che ogni giorno mette in bottiglia le proprie scelte e la propria esperienza, 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. Con queste premesse ecco svelato 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 - spiega Albino -.

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



Albino Armani

Contatti

Orologi

Hotel Collection

Ristoranti

Eventi e Viaggi

Personaggi

Automobili

Stile e Charme

Arte

Tempo libero

Grande Musica

 Cerca

### Top News



Renault Espace 2023 resta la prima "voiture à vivre"



Lago di Como: rinasce lo storico Hotel Promessi Sposi



Il Montreux Jazz Festival con Bob Dylan e Gilberto Gil



JW Marriott Venice | Scarello: "Agli Amici Dopolavoro"



Varato Admiral 55M S-Force Silver Star. Interni Armani



Santa Cecilia | L'ultimo concerto di Antonio Pappano

consolidata qualità di Clé". Una bella annata la 2016, non particolarmente calda in Vallagarina; una stagione 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 per creare vini di grande personalità. La spiccata acidità e una 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.



Vigneto trentino

Ma soprattutto un'annata che ha saputo garantire un'elevata acidità dell'acino, favorendone 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". Un omaggio al vino di punta dell'offerta aziendale trentina che inebria il naso con note di miele d'acacia e ravviva il palato con una straordinaria freschezza - 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, rappresentando 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 ritrovarvi uno spirito di casa".

www.albinoarmani.com



Primavera d'arte a Bruxelles. La fiera con 170 gallerie



Milano Design Week | FLUO di Marco Ripa. Convey



Milano Arch Week 2023 riflette sulle periferie cittadine



Dosso Dossi. Il fregio di Enea alla Galleria Borghese

[Home page](#)
[Post più vecchio](#)