

NEW: MARCHESI ALFIERI, DOVE LA BARBERA È DI CASA



WINESTOP &amp; GO



400 x 400

## VINI DI MONTAGNA: IN ARRIVO LA RISERVA DI **ALBINO ARMANI**

Posted by Francesca Fiocchi | Apr 5, 2023 | Cantine Stop&amp;Go, Cronaca | ★★★★★



Al Vinitaly non poteva mancare un passaggio da **Albino Armani** (viticoltori dal 1607) per un'esperienza degustativa ad ampio raggio che spazia dalla Valle dell'Adige al Veneto al Friuli Venezia Giulia. L'occasione è il lancio della Riserva sessanta mesi sui lieviti del Metodo classico Clè, annata 2016, da base Chardonnay e Pinot nero. Solo mille bottiglie. L'obiettivo

dell'azienda è allungare gli affinamenti, sperimentando come poche altre.

Sono vini di montagna e come tali hanno un fascino innegabile e una beva molto riconoscibile. La montagna è un descrittore, o meglio è il descrittore principale.

Nel bicchiere un Trento Doc dosaggio zero di assoluto interesse, meno tagliente e verticale del Clè (che con l'ultimo imbottigliamento ha raggiunto i quarantotto mesi sui lieviti), più carnoso.

Il territorio è quello del monte Baldo, l'alta montagna trentina di quota, con i suoi inconfondibili terreni basaltici e calcarei, terra nera e bianca a contrasto. Otto ettari totali di viticoltura, di cui due dedicati al progetto Riserva, il resto è diviso tra Clè da affinamento tradizionale e Gewurztraminer. Il Pinot nero coltivato è riservato tutto alla base spumante.

“L'anno prossimo, con l'annata 2017, arriveremo a duemila bottiglie, una nicchia di cui siamo molto orgogliosi. La percentuale di Pinot nero e Chardonnay può cambiare a seconda delle annate, quindi possiamo avere una proporzione 40-60 o 50-50. Bisogna andare in vigna per capire. La specificità della montagna si riconosce nella freschezza e struttura dei vini, nelle rese per ettaro molto basse”, spiega **Albino Armani**. “L'allevamento è la tipica pergola trentina, con pochissimo filare, un sistema che aiuta a preservare l'irraggiamento diretto del sole. La montagna è il descrittore comune di tutta la nostra enologia, che corre lungo l'arco alpino, dal Trentino all'alto Veneto, fino alle Alpi Carniche del Friuli. Produciamo anche un Pinot nero a Santa Margherita, in valle, a 250 metri di altitudine, su un terreno più caldo che esprime meglio la caratterizzazione di questo vitigno. Fare Pinot nero vinificato in rosso dove nasce il nostro spumante, a 750 metri di altitudine, lo vedrei difficile, almeno per me che nel Pinot nero preferisco una morbidezza maggiore”.

La Riserva non è altro che un modo per raccontare la stessa storia di montagna ma con affinamenti diversi. Con un'altra allure.

CONDIVIDERE:



VOTA:



NOVITÀ: IN ARRIVO LA LINEA VINI CON PET-NAT DELLA COSTAIOLA

[< PRECEDENTE](#)

#### CIRCA L'AUTORE

**Francesca Fiocchi**

Giornalista, blogger e donna del vino

#### LASCIA UN COMMENTO

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati \*

COMMENTO

NOME \*

EMAIL \*

SITO WEB