

Regioni ▾ Prodotti Ricette ▾ Turismo Cibo &amp; Storia News Rubriche ▾ Scuole di cucina e Corsi Shop



Ristoranti



Alimentazione



Gazzetta del Vino



Ricette



Letture di Gusto



Eventi

Gazzetta del Vino • Trentino-Alto Adige

## Il raffinato perlage all'ombra del monte Baldo firmato **Albino Armani**

04/04/2023 17:59 Riccardo Isola 3 minuti di lettura



GdG Channel



Categorie

Seleziona una categoria

Pubblicità

Da sn, Federico ed Egle Armani e l'enologo dell'azienda (Foto © Riccardo Isola).

### Al Vinitaly l'azienda della Vallagarina presenta Clé, un Trento Doc Riserva dosaggio zero 2016

L'essenza basaltica di monte Baldo (con terreni magri e ricchi di scheletro precisamente nell'altopiano del Brentonico), l'altitudine (circa 500 m slm) e la capacità interpretativa della famiglia Armani, si fanno sorso. Un mix di expertise che si trasformano in un vino, per la precisione un **Trento Doc Riserva dosaggio zero 2016**, il **Clé**, che è eleganza, verticalità e purezza.

Una declinazione di riflesso, si potrebbe anche dire, che vede il prodotto vino diventare specchio di un'impostazione aziendale che tende, da sempre, a far vivere il terroir all'interno dell'abbraccio vitreo. Una non banale impostazione e imposizione, che permette, nel momento dell'apertura della bottiglia, di poter godere del respiro del terroir. Nel caso in questione, il Clé appunto, declinato sulle sfumature di **Chardonnay e Pinot nero** (in parti uguali). Il tutto con **sosta di 60 mesi sui lieviti** e sboccatura a marzo 2022.



Alcuni vini esposti al Vinitaly 2023 (Foto © Riccardo Isola).

### Clé Albino Armani: specchio del territorio

Una firma che interpreta, fisicamente, nei profumi e nelle tensioni del sorso, la finezza e l'eleganza del perlage made in Italy del Trentino. Questo **Clé Riserva** è quindi **un Trento Doc importante e autentico**. Se già nella versione "base", cioè un 36 mesi minimo di sosta sui lieviti (13-16 mila bottiglie, costo circa 25 euro), le idee e i sorsi erano chiaramente una vera e propria "carta copiativa" del territorio, con questo fratello maggiore la sinossi non solo è estremizzata ma lo fa in modo molto emozionante.

*«Come impostazione aziendale vogliamo raccontare questo. Già il nostro metodo classico base ha bisogno di tempo. Da qui la voglia di una cuvée che potesse esprimere ancora maggiore complessità, anche per dare un senso al concetto di vino gastronomico e soprattutto longevità vitale».*

Queste le parole della proprietà, nel qual caso **Federico Albino**, figlio del titolare Albino, nel disegnare la cornice identitaria del progetto e della filosofia concreta della produzione vitivinicola. Sono solo 1.000 le bottiglie a disposizione per il debutto di **Clé Trento Doc Riserva**. Vino che si ripresenterà al pubblico soltanto tra due anni, con l'annata 2019, e quindi nel 2025 con un'ulteriore sperimentazione che prevede un 20% di affinamento in tonneau.

Una bottiglia non quotidiana, dal punto di vista del prezzo sicuramente, ma che sa emozionare per la sua poliedrica capacità di nascondersi tra metodo produttivo d'Oltralpe e radicalità o meglio identità territoriale forte del suo territorio, quello alpino.



Pubblicità



Ultimi Articoli



Clé Trento Doc Riserva 2016 (Foto © Riccardo Isola).



Alla vista il **Trento Doc Clé Riserva** dosaggio zero 2016 si presenta di un **giallo paglierino vivo e intenso**. Il perlage è fitto, persistente e lungo.



Al **naso** è un'esplosione di **florealità**, fiori d'acacia e biancospino, con note agrumate di frutto acerbo e croccante (soprattutto cedro) e mela ma che virano anche verso tensioni quasi di tropicalità acerba.



Il **sorso** è una **tagliente lama di acidità e vitalità**, con una bella struttura. Una beva croccante (ma non ridondante sulle note stanche di panificazione) e sbarazzino. Il perlage si allunga su note di fiori d'acacia e frutto acerbo, bellissima mineralità e vividezza. Frutto acidulo come un'albicocca acerba si allunga su una leggerissima nota "balsamica" di pepe bianco. L'acidità è spiccata e si chiude lasciando la bocca fragrante, pulita e fresca.



In ambito di abbraccio con il cibo questo Clé, al di là di pescati importanti, sia crudi che leggermente marinati, gioca le sue carte e le sue potenzialità anche con accostamenti di carni bianche arricchite da frutti di bosco o **erbe aromatiche**. È un vino che non parla da solo, o meglio, se diventa corale con la tavola trova la sua ancora maggiore espressività.



Il raffinato perlage all'ombra del monte Baldo firmato **Albino Armani**

04/04/2023 17:59



Uovo alla Catalana su crema di passion fruit

04/04/2023 13:17



Il The Manzoni presenta il nuovo menù "Ul|tra"

04/04/2023 12:28



5 grandi vini da assaggiare per



**Nome vino:** Clè Trento DOC Metodo Classico Dosaggio zero

**Nome cantina:** Albino Armani

**Vendemmia:** 2016

**Vitigno:** Chardonnay e Pinot Nero

**Zona di produzione:** Trentino

**Titolo alcolometrico:** 12% Vol.

**Temperatura di servizio:** 6-8°

**CANTINA VINI ARMANI A. srl**  
Località Ceradello, 401 – Dolcè (Verona)  
[www.albinoarmani.com](http://www.albinoarmani.com)

© Riproduzione vietata

Tags Bollicine Vini Spumanti Degustazioni Vini trentini

Condividi su:

Ti è piaciuto questo articolo?

Registrati alla nostra newsletter

Autore f i

VEDI TUTTI GLI ARTICOLI



**Riccardo Isola**

Un viaggio tra inchiostro e liquidi nel cristallo iniziato, ahimé e purtroppo, diversi anni fa. **Ambasciatore dei vini dell'Emilia Romagna**, giornalista enogastronomico in orbita perenne attorno ai pianeti Vino e Cibo. Usurpatore, per professione e per passione, della lingua italiana. Improprio interprete, ma con dedizione e impegno, del raccontare ciò che da sempre fa grande il nostro essere italiani: il Gusto.

Ti potrebbero interessare



**5 grandi vini da assaggiare per comprendere tutte le espressioni del Tokaji ungherese**

👤 Caterina Zanirato



**Per la prima volta il Concours Mondial du Sauvignon esce dall'Europa: meta il Sudafrica**

👤 Alessandra Piubello



**Pre Wine Vol.1: Predappio torna, finalmente, protagonista...**

👤 Riccardo Isola



**Vini dall'eleganza dandy indossano il territorio**

👤 Riccardo Isola



**Cantina Vignaioli del Morellino di Scansano: un sorso di Maremma lungo cinquant'anni**



**Cantina del Taburno: tra passato e presente**

👤 Raffaello De Crescenzo



**Vinifera 2023, a Trento va in scena la quinta edizione**

👤 Amanda Arena



**Consigli utili sulla conservazione del vino**

👤 Redazione

comprendere tutte le espressioni del Tokaji ungherese

🕒 03/04/2023 18:48



**Alla scoperta dei piatti veneti dimenticati nel ristorante di Villa Ormaneto**

🕒 03/04/2023 13:24



**C'è anche l'arte al Vinitaly 2023: nella mostra "Bacco DiVino", i capolavori di Caravaggio e Guido Reni**

🕒 03/04/2023 12:17



**Only Wine Festival 2023 presenta il programma completo e lancia una giornata B2B**

🕒 01/04/2023 13:28



**Per la prima volta il Concours Mondial du Sauvignon esce dall'Europa: meta il Sudafrica**

🕒 31/03/2023 16:25