

I Vini **Albino Armani** in degustazione a Milano

Oggi, lunedì 15 maggio 2023, a partire dalle ore 18.30 e fino alle 22.00 a Palazzo Castiglioni, Milano Da sabato 20 a lunedì 22 maggio 2023 a Palazzo del Ghiaccio torna invece Best Wine Stars 2023, l'atteso appuntamento meneghino con l'eccellenza e la cultura vitivinicola del Belpaese. Giunta alla sua quarta edizione, la kermesse si prepara ad accogliere un selezionato pubblico di operatori, sommelier, media e winelover e ad offrire alla città coinvolgenti occasioni di approfondimento sia per gli esperti che per gli appassionati del settore enogastronomico e dei distillati. Tra le 200 aziende selezionate per la tre giorni di assaggi e masterclass organizzate in collaborazione con la sommelier e wine writer Adua Villa e un team di relatori esperti, non poteva mancare **Albino Armani** che nel 2022 si è aggiudicata un Best Wine Stars Award con l'etichetta Pinot Grigio Colle Ara 2021. La filosofia produttiva di **Albino Armani** 1607, azienda con oltre 400 anni di storia e che oggi conta cinque tenute distribuite in Triveneto, si distingue da sempre per la scelta se si vuole, lungimirante di coltivare la vite in contesti alpini o di quota. Una direzione precisa che si traduce in uno stile riconoscibile e coerente che ritroviamo in tutte le sue produzioni, dalla Vallagarina trentina, alle alpi Carniche del Friuli e fino alla Valpolicella, con la tenuta di Marano i cui vigneti arrivano fino ai 600 m s.l.m.. Il marchio **Albino Armani** oggi 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 una tradizione secolare custodita e tramandata di generazione in generazione, fatta di costanza, metodo e grande rispetto e ammirazione per il territorio delle Alpi; in poche parole, una lunga storia familiare che si nutre del legame indissolubile con il Nordest italiano e la sua viticoltura ricca di valori identitari, conservando un approccio che ha portato l'azienda nei decenni passati sia a riscoprire antiche varietà autoctone della Valdadige, prima fra tutte il Foja Tonda, e del Friuli, come lo Scialglin e il Piculit Neri, sia a scegliere le aree vitabili più elevate, le uniche capaci di assecondare il proprio stile produttivo. A rappresentare il Trentino più precisamente il Monte Baldo, massiccio montuoso ancora veneto che apre le porte al Trentino e che da milioni di anni domina la Vallagarina sarà proposto in degustazione al pubblico di Best Wine Stars il Trento DOC metodo classico pas dosé Clé 2018, una fiera bollicina di montagna le cui uve di Chardonnay e Pinot nero vengono prodotte tra l'altopiano di Brentonico, che sfiora i 700 m s.l.m., e i declivi della Vallagarina, su terreni ricchi di basalto e calcare. Dopo un élevage sui lieviti di almeno 36 mesi, porta nel calice tutte le caratteristiche proprie del vero spumante di altura: marcata acidità, grande freschezza, elegante aromaticità. Sempre dalla Vallagarina arriva un'altra etichetta protagonista degli assaggi al Palazzo del Ghiaccio: il Foja Tonda Valdadige Terradeiforti DOC 2018. Un forte legame con questa antica valle di collegamento tra il mondo mediterraneo e quello alpino ed europeo, così chiamata per la ricchezza di castelli medievali che ne disegnano il panorama (i Forti), ha portato **Albino Armani** più di trent'anni fa a condurre studi e ricerche per il recupero e la salvaguardia di varietà autoctone ancestrali che erano a rischio di estinzione. Grazie a questo lungo lavoro possiamo ritrovare oggi vini della tradizione locale come il Casetta Foja Tonda in dialetto riconosciuto dal 2007 D.O.C. Valdadige Terradeiforti. Un vino bandiera della sua terra, dalla spiccata personalità, che trova notevole complessità nell'invecchiamento. Il Valpolicella Classico Superiore DOC Egle 2021 porterà alta la bandiera dei vini di Marano in Valpolicella firmati **Albino Armani**. Egle è un vino figlio dello stesso approccio volto alla valorizzazione del terroir e di una riconoscibilità legata alle quote: le vigne dove sono prodotte le uve di Corvina, Corvinone e Rondinella sono posizionate tra i 400 e i 600 m s.l.m., al limite della viticoltura in questo areale; offre un sorso che esalta i particolari descrittori delle più alte fasce collinari, con la tipica croccantezza del frutto, freschezza ed eleganza. Della produzione veneta, **Albino Armani** porterà in assaggio anche il suo Naturalmente Frizzante Bianco di Casa Belfi, noto brand biodinamico a San Polo di Piave frutto della collaborazione con l'enologo Maurizio Donadi. Per maggiori informazioni su Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori: <https://www.friuliviadeisapori.it> Per maggiori informazioni su Best Wine Stars: <https://www.bestwinestars.com>

