



AGEN FOOD  
AGENZIA DI STAMPA



Promuovere un nuovo modello di sviluppo basato sulla Coesione territoriale.

CIBO&BEVANDE AGRICOLTURA TURISMO ISTITUZIONI TECNOLOGIE APPROFONDIMENTI CHI SIAMO SERVIZI OFFERTI COLLABORAZIONE LOCAL TOURISM.IT

## BEVANDE

[Home](#) » I vini di Albino Armani in degustazione a...



I vini di Albino Armani in degustazione a Milano

012/05/2023 11:15 [Redazione Agenfood](#) [BEVANDE, NL](#)

(Agen Food) – Milano, 12 mag. – Lunedì 15 maggio 2023, a partire dalle ore 18.30 e fino alle 22.00 a Palazzo Castiglioni, Milano, andrà in scena Taste & Discover Friuli Venezia Giulia, viaggio alla scoperta della tradizione enogastronomica e delle specialità regionali organizzato dal consorzio Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori in collaborazione con PromoTurismo FVG e la Camera di Commercio Pordenone-Udine.

A rappresentare l'eccellenza e l'unicità della regione, davanti a un pubblico di buyers ed operatori del settore, una selezione di aziende top quality – precisamente 8 ristoranti tra i migliori della regione che cucineranno live, 19 vignaioli e distillatori e 11 artigiani del gusto – tra cui Albino Armani Viticoltori dal 1607. In degustazione le sue etichette più rappresentative, a partire dal recente progetto di valorizzazione delle uve indigene dell'Alta Grave che vede protagonisti un bianco e un rosso IGT Venezia Giulia, dove piccole percentuali di varietà locali affiancano le più note internazionali: il Flum 2020 (Chardonnay, Friulano e Sciaglin) e il Piligrin 2019 (Merlot e Piculit Neri).

Gli ospiti potranno inoltre scoprire il Sauvignon Superiore Tenuta di Sequals DOC Friuli Grave 2020, che prevede parte di affinamento in acciaio sui lieviti (60%), un'altra in botte da 25 ettolitri (35%) e il resto in barrique di secondo passaggio e, dulcis in fundo, la Ribolla Gialla Brut Millesimato DOC Friuli 2016, prodotta a Lestans, sulle rive dei torrenti in cui scorrono frammenti di roccia strappati alla montagna e trasformati lentamente in claps (sassi bianchi e tondi in lingua friulana), che caratterizzano i suoli ghiaiosi perfetti per la produzione di spumanti complessi ed eleganti.

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 Sciaglin 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 descrittivi 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.

Una ricerca mirata di storia, tradizione vinicola e contesto alpino anche in Friuli Venezia Giulia. Non è un caso che Armani abbia scelto di produrre nell'Alta Grave Friulana, sotto lo sguardo delle Alpi Carniche, un'area, tra l'altro, particolarmente vocata alla coltivazione di vitigni da base spumante. Qui la famiglia Armani ha visto e vede, infatti, un enorme potenziale vinicolo sempre legato al contesto alpino e al patrimonio ampelografico locale. Qui, a partire dagli anni novanta, ha deciso di investire e portare la propria interpretazione enoica dei vitigni indigeni e internazionali che qui hanno trovato il loro territorio d'elezione: dalla Ribolla Gialla – prodotta sia con metodo champenoise sia ferma –, al Sauvignon, al Friulano, per citare i più importanti, fino ad alcune varietà sconosciute ai più. Per Best Wine Stars verranno riproposte le etichette friulane in degustazione a Taste & Discover Friuli Venezia Giulia: i due IGT Venezia Giulia Flum 2020 e Pilgrin 2019, il Sauvignon Superiore Tenuta di Sequals DOC Friuli Grave 2020 e la Ribolla Gialla Brut Millesimato DOC Friuli 2016.

[www.albinoarmani.com](http://www.albinoarmani.com)

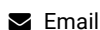
[Albino Armani](#) [Primo Piano](#) [Taste & Discover Friuli Venezia Giulia](#)



Promuovere un nuovo modello di sviluppo basato sulla Coesione territoriale.



Share This



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