



20-21.5.2023 Castello di Costigliole d'Asti



WINEcouture

WINECOUTURE+ PROTAGONISTI COLLECTION CHAMPAGNE STORY EVENTI
GUIDE TRADE TREND



Homepage » Trade » Il racconto del Nordest nel calice firmato Albino Armani 1607 a Milano per un doppio appuntamento

TRADE

Il racconto del Nordest nel calice firmato Albino Armani 1607 a Milano per un doppio appuntamento

DI REDAZIONE | 12 MAGGIO 2023



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Dello stesso argomento



Luca Rigotti (Alleanza Cooperative): "Non è da escludere la distillazione di crisi per gestire l'emergenza giacenze di vino"



Wine to Asia al via con più di 100 aziende italiane



Cielo e Terra accende i riflettori sul proprio impegno green



169343



Consorzio Vini Venezia:
via libera allo svincolo
dello stoccaggio di Pinot
Grigio Doc



**Rischio distillazione di
crisi per il vino italiano?**



**Marchesi Antinori
raddoppia in Napa Valley:
acquisita Stag's Leap
Wine Cellars, cantina
icona del vino in
California**



La Prima dell'Alta Langa: com'è
andata e i nostri assaggi della
giornata

CONTINUA A LEGGERE »

I vini di **Albino Armani** protagonisti all'ombra della Madonnina. La storica **azienda** familiare del Nordest torna a Milano ospite di due manifestazioni simbolo dell'eccellenza vitivinicola regionale e nazionale. Appuntamento per una **panoramica** del meglio delle produzioni di Valpolicella, Trentino e Alta Grave Friulana lunedì 15 maggio a Taste & Discover Friuli-Venezia Giulia e da sabato 20 a lunedì 22 maggio per Best Wine Stars 2023.

*WineCouture meets **Albino Armani**: vite e vini di una
"non storia" di montagna*

Taste & Discover Friuli-Venezia Giulia: il 15 maggio in scena anche l'Alta Grave Friulana

Lunedì 15 maggio 2023, a partire dalle ore 18,30 e fino alle 22, a Palazzo Castiglioni, a 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 buyer ed operatori del settore, una selezione di aziende top quality – precisamente otto 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 Pilgrin 2019 (Merlot e Piculit Neri).

Albino Armani "riscopre" i vitigni autoctoni del Friuli con Terre di Plovio

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.

I sapori del Friuli-Venezia Giulia a Milano in abbinamento con 19 cantine

Best Wine Stars 2023: il racconto del Nordest nel calice firmato **Albino Armani** 1607 a Milano dalla Valpolicella al Trentino

Da sabato 20 a lunedì 22 maggio, invece, appuntamento con i vini **Albino Armani** Viticoltori dal 1607 al Palazzo del Ghiaccio di Milano, dove torna 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 wine lover e ad offrire alla città coinvolgenti occasioni di approfondimento sia

"Perché il Vermentino di Maremma diventa Superiore e cosa serve per fare vini bianchi importanti in Italia"

CONTINUA A LEGGERE »

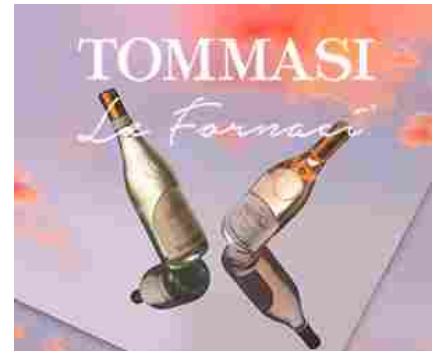


Whispering Angel: un Rosé speciale da Château d'Esclans per la Festa della Mamma

CONTINUA A LEGGERE »

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.



I racconti di TOP CHAMPAGNE



Ultime news



EVENTI

Champagne Experience 2023 il 15 e 16 ottobre a Modena: biglietti in vendita, dove si acquistano online e il programma

12 MAGGIO 2023



EVENTI

Da Tenuta Carretta arrivano gli assaggi "en primeur" delle nuove annate

12 MAGGIO 2023

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 metri s.l.m.

Albino Armani: la bellezza della Valpolicella atipica e i suoi vini

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 metri 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.

Il Pinot Nero che parla dell'anima delle montagne del Trentino: i nostri vini del weekend

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 Doc 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 sotto il



TRADE

Luca Rigotti (Alleanza Cooperative): "Non è da escludere la distillazione di crisi per gestire l'emergenza giacenze di vino"

11 MAGGIO 2023



TRADE

Wine to Asia al via con più di 100 aziende italiane

11 MAGGIO 2023



TRADE

Cielo e Terra accende i riflettori sul proprio impegno green

11 MAGGIO 2023



TREND

Aperitivo, il consumatore tipo è donna: ecco cosa si beve e quanto in Italia

11 MAGGIO 2023

[Tutte le News di WineCouture >](#)


Duomo i 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 metri 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.

*L'Amarone "atipico" di **Albino Armani** si svela all'anteprima dell'annata 2018*

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 '90, 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 2023 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.



SCOPRI LE SEI DOC DEL LAMBRUSCO!

ATTIVITÀ REALIZZATA CON IL CONTRIBUTO MASAF, AI SENSI DEL DECRETO DIRETTORIALE N. 553922 DEL 28 OTTOBRE 2022