



Il quotidiano online del Trentino Alto Adige

[www.bontadi.it](http://www.bontadi.it)I790

[Home](#) [Interno](#) [Covid-19](#) [Alto Adige](#) [Esteri](#) [Letteratura](#) [Arte e Cultura](#) [Pagine di storia](#) [Economia](#) [Festival Economia](#) [Miss](#) [Sapori](#) [Sport](#) [Foto](#) [Satira](#) [Necrologie](#) [Eventi](#)

[Cerca](#) [Ricerca avanzata](#)

[Farmacie di turno TN](#)  
[L'arte trentina di](#)

[Home](#) | [Rubriche](#) | [Gourmet](#) | [Alla scoperta del Pinot Grigio – Di Giuseppe Casagrande](#)

## Alla scoperta del Pinot Grigio – Di Giuseppe Casagrande

25/07/2023

[Invia ad un amico](#)  
[Versione stampabile](#)  
[Versione solo testo](#)



25-07-2023

Pagina

Foglio 2 / 6

LADIGETTO.IT (WEB)



www.ecostampa.it

*fare il formaggio*

Domani, mercoledì 26 luglio, l'Enoteca della Valpolicella ospiterà una serata dedicata

Farmacie di turno BZ

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

169343



L'ECO DELLA STAMPA®  
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE



25-07-2023

Pagina

Foglio 3 / 6

LADIGETTO.IT (WEB)



www.ecostampa.it

alle potenzialità del vino che ha reso famoso **Albino Armani** nel mondo

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

169343



Meteo Trentino



Stasera in TV



Stampa digitale on-line

Film in Trentino



Ristoranti

Ristorante

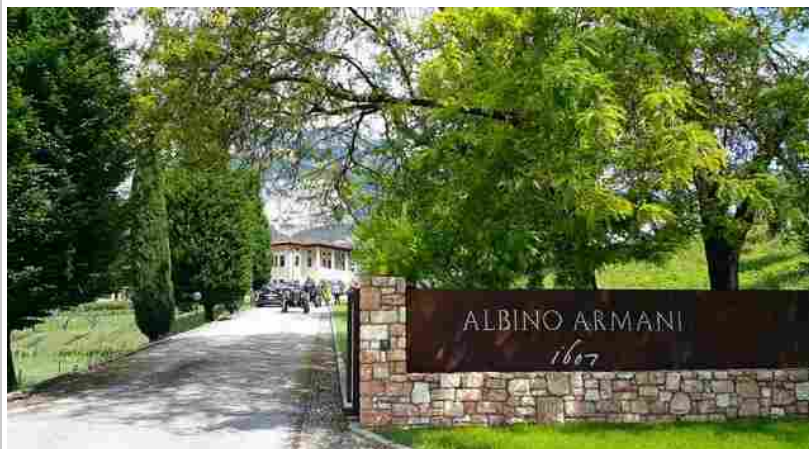

**Albino Armani** con la moglie Egle Capilupi e il figlio Federico.

Domani, mercoledì 26 luglio, presso l'Enoteca della Valpolicella di Fumane (Via Osan, 45), avrà luogo una serata speciale con degustazione esclusiva dedicata al vino-bandiera del Nordest italiano: il Pinot Grigio.

Un vino icona che da oltre trent'anni ha segnato il successo dell'azienda **Albino Armani** Viticoltori dal 1607 e ha reso famoso il viticoltore trentino, originario della Vallagarina, nel mondo.

#### Il benvenuto agli ospiti con il Pinot Grigio Grave del Friuli annata 2022

A partire dalle 19.30, dopo aver gustato un calice di benvenuto di Pinot Grigio Friuli Grave DOC 2022, gli ospiti saranno accompagnati da **Albino Armani** in un meraviglioso viaggio alla scoperta non solo delle zone e dei cru più vocati della Valdadige, ma anche del potenziale evolutivo spesso inaspettato di questo vino, proponendo in assaggio referenze che arrivano fino a 13 anni di riposo in bottiglia.



#### Protagonisti della serata il Corvara Valdadige e il Colle Ara Terradeiforti

Protagonisti del tasting le due più premiate interpretazioni di Pinot Grigio – il Corvara Valdadige DOC e il Colle Ara Terradeiforti DOC – nonché best seller della storica azienda familiare che da secoli coltiva la vite in questa terra di collegamento tra il mondo mediterraneo e quello alpino, ricca di castelli medievali che ne disegnano il panorama (i Forti, appunto).

Proprio il contesto alpino è diventato oggi il comune denominatore e grande punto di forza di tutta la produzione firmata **Albino Armani**, quindi anche del Pinot Grigio.

Dalle Dolomiti venete fino alle Alpi Carniche che si affacciano sulle Grave, l'approccio

dal 17 giugno  
al 20 agosto 2023  
MUSE di Trento

Scopri di più su  
[www.muse.it](http://www.muse.it)  
f t i n y o

10  
MUSE

Meteo Alto Adige



Film a Bolzano

PER LA TUA  
PUBBLICITÀ



Pagine Gialle

#### Le Rubriche



**PENSIERI, PAROLE,  
ARTE**  
di Daniela Larentis



**PARLIAMONE**  
di Nadia Clementi



**MUSICA E SPETTACOLI**  
di Sandra Matuella



**PSICHE E DINTORNI**  
di Giuseppe Maiolo



**DA UNA FOTO UNA  
STORIA**  
di Maurizio Panizza



**LETTERATURA DI  
GENERE**  
di Luciana Grillo



**SCENARI**  
di Daniele Bormancin





produttivo di **Albino Armani** svela la sua vera anima nella scelta e nella valorizzazione di questi territori, «l'unico contesto in cui mi sento a casa e a mio agio nel produrre vino» dice Albino. Un areale, il Nordest, che a tutti gli effetti ha portato la qualità e l'eleganza dei grandi bianchi italiani nel mondo.



**Albino Armani** in uno dei suoi vigneti della Valdadige.

#### In degustazione il Pinot Grigio Corvara annate 2022, 2020, 2018 e 2010

Il Pinot Grigio Corvara Valdadige DOC, che sarà degustato nelle annate 2022, 2020, 2018 fino alla 2010, prende vita intorno all'antica fortezza della *Corvara*, da terreni di origine morenica ad un'altitudine di 200 metri.

Qui il clima è caratterizzato da buone escursioni termiche e dalla brezza costante del vento. Le vigne poste ai piedi degli imponenti contrafforti calcarei beneficiano di una irradiazione riflessa e di condizioni climatiche che rendono l'area eccezionalmente vocata.

Nel bicchiere troviamo al naso piacevoli richiami di pera e frutta secca, di fiori bianchi e note erbacee che ritornano in bocca e si intrecciano a morbidezza e struttura.



**Albino Armani**, il Re del Pinot Grigio.

#### Due le annate del Pinot Grigio Colle Ara Terradeiforti: il 2022 e il 2018

Due le annate in degustazione del Pinot Grigio Colle Ara Terradeiforti DOC: il 2022 e il 2018. Questo gioiello è prodotto sul conoide calcareo del Colle Ara – un vero e proprio *cru* rispetto al varietale – a 230 metri, e nasce grazie ad una attenta selezione clonale coltivata a guyot. Oltre alle caratteristiche sfumature ramate che ricordano l'oro rosa, la macerazione a freddo con le bucce per circa tre giorni restituisce al vino anche una netta identità aromatica e un bouquet ricco e complesso, che va dal melograno al melone bianco, dalla rosa alla fragolina di bosco, alle erbe aromatiche.

Al palato questo vino è pieno, morbido e dotato di una spiccata acidità e sapidità, retaggio del



## Necrologie

Come fare  
una necrologia su  
L'Adigetto.it





suolo da cui ha origine.



**Albino Armani**, presidente del Consorzio Vini Doc delle Venezie.

#### Dalla Vallagarina trentina al Friuli: un viaggio alla scoperta del Pinot Grigio

Nato nella Vallagarina trentina, **Albino Armani** è cresciuto proprio qui, nella parte più meridionale della Valdadige – quella veronese – luogo in cui ha scoperto la sua grande vocazione viticola.

Con alle spalle oltre 400 anni di storia, oggi l'azienda **Albino Armani Viticoltori dal 1607** è un racconto che parla di appartenenza e di una famiglia che ha scelto di rimettere in bottiglia le eccellenze di questa valle – dagli autoctoni fino al *vino di casa*, il Pinot Grigio - mossa dalla voglia di restituirle un'identità forte, ma anche di dare la giusta dignità e valorizzazione a questi vini simbolo del territorio.

**In alto i calici. Prosit!**

**Giuseppe Casagrande – g.casagrande@ladigetto.it**

© Riproduzione riservata

Condividi con: [Facebook](#) [Twitter](#)

**Commenti (0 inviato)**

totale: | visualizzati:

**Invia il tuo commento**

Il tuo nome:

La tua e-mail:

Il tuo sito web:

Aggiungi i tuoi commenti:

**Inserisci il codice che vedi sull' immagine:**



Code:

**Submit**