



WINECOUTURE+ PROTAGONISTI COLLECTION CHAMPAGNE STORY EVENTI GUIDE

TRADE TREND



Homepage » Eventi » Dalla Valdadige alla Grave Friulana: verticale di Pinot Grigio Albino Armani all'Enoteca della Valpolicella il 26 luglio

EVENTI

## Dalla Valdadige alla Grave Friulana: verticale di Pinot Grigio Albino Armani all'Enoteca della Valpolicella il 26 luglio

DI MATTEO BORRÉ | 25 LUGLIO 2023



### Dello stesso argomento



**Calici di Stelle 2023: il programma del 10 agosto a Salemi con Colomba Bianca**



**Il Prosecco Zonin conquista Capri: prosegue il tour #MakeltPop**



**Festival Franciacorta in Cantina 2023: il programma del 16 e 17 settembre da Guido Berlucchi**



**"Bolo Beve Bene": Doc e Docg Colli Bolognesi lanciano la campagna per bere local**



**Dinner Show Friuli-Venezia Giulia Via dei Sapori: il Sauvignon Superiore Tenuta di Sequals Albino Armani protagonista a Grado**



**Torna Soave MultiVerso: la seconda edizione il 2 e 3 settembre**



## SIAMO CANTINA PUIATTI

Mercoledì 26 luglio, presso l'Enoteca della Valpolicella di Fumane, in via Osan 45, avrà luogo una degustazione esclusiva, con una verticale davvero unica dedicata al vino bandiera del Nordest italiano: il Pinot Grigio. Una varietà che da oltre 30 anni segna i più grandi successi di Albino Armani Viticoltori dal 1607, realtà protagonista della serata che avrà inizio a partire dalle 19.30. Dopo aver gustato un calice di benvenuto di Pinot Grigio Friuli Grave Doc 2022, gli ospiti saranno infatti 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 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

Krug Grande Cuvée 17lesima edizione e Rosé 27esima edizione: primo assaggio sotto le stelle

**CONTINUA A LEGGERE »**

mondo mediterraneo e quello alpino, ricca di castelli medievali che ne disegnano il panorama (i "Forti", appunto).

*Dinner Show Friuli-Venezia Giulia Via dei Saponi: il Sauvignon Superiore Tenuta di Sequals Albino Armani protagonista a Grado*

## Una serata all'Enoteca della Valpolicella di Fumane il 26 luglio con il Pinot Grigio Albino Armani in verticale

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 sulla Grave, l'approccio produttivo della realtà vitivinicola 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" spiega lo stesso Albino. Un areale, il Nordest, che a tutti gli effetti ha portato la qualità e l'eleganza dei grandi bianchi italiani nel mondo.



Nuova generazione del vino, Julia e Karoline: "I nostri primi 10 anni alla guida di Elena Walch in Alto Adige"

**CONTINUA A LEGGERE »**



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 a un'altitudine di 200 metri s.l.m.. Qui il clima è caratterizzato da buone escursioni termiche e dal soffiare 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. Troviamo al naso accesi richiami di pera e frutta secca, di fiori bianchi ed erbacei, che ritornano in bocca e si intrecciano a morbidezza e struttura.

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

Il Pinot Grigio Colle Ara Terradeiforti Dic, presentato nelle annate 2022 e 2018, viene prodotto sul conoide calcareo del Colle Ara – un vero e proprio cru rispetto al varietale – a 230 metri s.l.m., da 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 direzione aromatica e uno spettro odoroso ricco e complesso, che va dal melograno al melone bianco, dalla rosa alla fragolina di bosco, alle erbe aromatiche. Al palato questo vino presenta pienezza, morbidezza, con lunghi ritorni dell'olfattivo, ma altrettanta acidità e sapidità, retaggio del suolo da cui ha origine.



Château Galoupet Cru Classe Rosé 2022, la degustazione e l'abbinamento con i piatti di

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.

La brigata di cucina del ristorante Enoteca della Valpolicella curerà la cena in abbinamento ai vini. Per prenotazioni in merito alla serata del 26 luglio consultare direttamente il sito del **locale**.

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



ARTICOLI CORRELATI ALTRO DALL'AUTORE

Oldani

**CONTINUA A LEGGERE »**



**I racconti di  
TOP CHAMPAGNE**



**Ultime news**



**TRADE**

**Marco Ferrari è il nuovo ceo del Gruppo Ilva Saronno**

25 LUGLIO 2023



**TRADE**

**Mr. Dee Still brinda all'ingresso in società di Dude**

25 LUGLIO 2023

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

169343