

Alla scoperta del Pinot Grigio

Mercoledì 26 luglio, l'Enoteca della Valpolicella ospiterà una serata dedicata alle potenzialità del vino che ha reso famoso **Albino Armani** nel mondo. 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. 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 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. 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. 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 suolo da cui ha origine. 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. La brigata di cucina del ristorante Enoteca della Valpolicella curerà la cena in abbinamento con i vini. Per prenotazioni consultare il sito www.enotecadellavalpolicella.it