

22 • 25 luglio 2023

la Cronaca
di Verona

Cronaca dell'Economia

ALL'ENOTECA DELLA VALPOLICELLA

Alla scoperta dei volti del Pinot grigio

Il vino bandiera del Nordest italiano. Con **Albino Armani** Viticoltori dal 1607

All'Enoteca della Valpolicella di Fumane, mercoledì avrà luogo una degustazione esclusiva, dedicata al vino-bandiera del Nordest italiano – il Pinot grigio –, varietà che da oltre trent'anni segna i più grandi successi di **Albino Armani** Viticoltori dal 1607. 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 tredici 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 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



Il Pinot ha contribuito al successo dell'azienda familiare **Albino Armani**

Armani, quindi anche del Pinot grigio. Dalle Dolomiti venete fino alle Alpi Carniche che si affacciano sulla 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 a un'altitudine di 200 m 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.

Il Pinot grigio Colle Ara Terradeiforti DOC, presentato nelle annate 2022 e 2018, viene prodotto sul conoide calcareo del Colle Ara – un vero e proprio cru rispetto al varietale – a 230 m 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 3 giorni restituisce al vino anche una netta dire-

zione 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.

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