

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](#)

[La grande cucina di Putort](#)  [Cerca](#) [Ricerca avanzata](#)

[Farmacie di turno TN](#)

[Home](#) | [Rubriche](#) | [Gourmet](#) | [Serata con i vini di Albino Armani](#) – Di Giuseppe Casagrande

**Serata con i vini di Albino Armani – Di Giuseppe Casagrande**

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



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

169343



05-02-2024

Pagina

Foglio

3 / 7

LADIGETTO.IT (WEB)



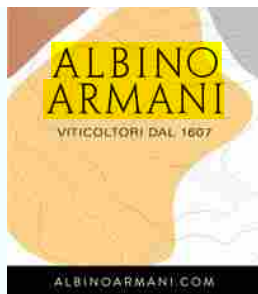
[www.ecostampa.it](http://www.ecostampa.it)

Giovedì prossimo 8 febbraio alla Casa del Vino di Isera i gioielli della Vallagarina

Farmacie di turno BZ

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

169343



Meteo Trentino



Stasera in TV



Nelle migliori librerie

Film in Trentino



Ristoranti



saranno i protagonisti di una imperdibile cena d'autore firmata Luca Bini



L'ingresso di Palazzo de Probizer, sede della Casa del Vino di Isera.

In alto i calici! Giovedì prossimo 8 febbraio i gioielli «made in Vallagarina» della storica (1607) azienda vitivinicola **Albino Armani** saranno i protagonisti di una imperdibile serata d'autore alla Casa del Vino di Isera. Saranno, infatti, il Trentodoc metodo classico Clè, il Pinot Grigio Ara Terra dei Forti e il Foja Tonda Casetta ad accompagnare il menu di stagione studiato per l'occasione dal patron della «Casa del Vino» Luca Bini e dalla brigata di cucina del ristorante.


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

**Quella storica azienda nata nel 1607 alle pendici del Monte Baldo**

Come ben sanno i nostri lettori, l'azienda **Albino Armani**, nata nel lontano 1607 alle pendici del Monte Baldo, nel cuore della Vallagarina, è una realtà vitivinicola che affonda le sue radici nella tradizione enoica e nel contesto alpino del Nordest italiano.

Proprio in Vallagarina, infatti, la famiglia Armani – composta dal patron **Albino Armani** affiancato dalla moglie Egle Capilupi e dall'ultima generazione, il figlio Federico – produce da oltre trent'anni vini dalla profonda matrice locale, sia che si tratti di vitigni internazionali sia di vitigni autoctoni, vini che sono l'espressione più autentica del terroir.

Luca Bini, patron della «Casa del Vino» della Vallagarina, ha sposato con entusiasmo l'iniziativa di questa serata d'autore in programma giovedì prossimo 8 febbraio alle ore 19.



Meteo Alto Adige

L'arte trentina di fare il formaggio



Film a Bolzano



Nelle migliori librerie





I vigneti di Albino Armani in Vallagarina alle pendici del Monte Baldo.

### La vocazione vinicola di Albino Armani: «Questa è la mia casa»

**Albino Armani** è nato e cresciuto nella Vallagarina trentina. In questi luoghi ha scoperto la sua grande vocazione vitivinicola: «Questa è la mia casa» ama ripetere. L'azienda **Albino Armani** Viticoltori dal 1607 oggi è un racconto che parla di appartenenza e di una famiglia che ha scelto di rimettere in bottiglia le eccellenze di questa valle e della viticoltura di quota, mossa dalla voglia di restituire un'identità forte e di sperimentare nuovi stili, a partire dal Clè Trento DOC Spumante Metodo Classico Dosaggio Zero. Le uve Chardonnay e Pinot Nero, coltivate su terrazzamenti che si estendono dall'Altopiano di Brentonico fino ai declivi della valle, si uniscono a comporre in egual percentuale questa leggiadra bollicina di montagna. Sarà il millesimo 2018 – vivace, fresco e croccante – a dare il benvenuto agli ospiti della serata per l'aperitivo iniziale.



I vigneti dell'azienda Albino Armani 1607 a Dolcè.

### Dopo lo spumante 2018 sarà il Pinot Grigio Colle Ara ad aprire le danze

Ad aprire le danze a tavola, dopo lo spumante metodo classico Dosaggio Zero, sarà il re della Valdadige, il Pinot Grigio, il più produttivo e redditizio dei vitigni di questo areale, che Albino Armani – grazie ad un'attenta selezione delle migliori parcelle e ad un ambizioso progetto di isolamento e caratterizzazione dei lieviti indigeni – è riuscito a far diventare uno dei suoi cavalli di battaglia. In degustazione, abbinato ad un antipasto di radicchio tardivo alla brace con formaggio erborinato, Armani proporrà il pluripremiato Colle Ara Pinot Grigio Valdadige Terradeiforti DOC 2022, prodotto sul conoide calcareo del Colle Ara a 230 metri sul livello del mare, un vero e proprio cru. La macerazione a freddo con le bucce per circa tre giorni restituisce al vino, oltre alle tipiche sfumature ramate, anche una netta direzione aromatica e



### Le Rubriche

	<b>PENSIERI, PAROLE, ARTE</b> di Daniela Larentis
	<b>PARLIAMONE</b> di Nadia Clementi
	<b>MUSICA E SPETTACOLI</b> di Sandra Matuella
	<b>PSICHE E DINTORNI</b> di Giuseppe Maiolo
	<b>DA UNA FOTO UNA STORIA</b> di Maurizio Panizza
	<b>LETTERATURA DI GENERE</b> di Luciana Grillo
	<b>SCENARI</b> di Daniele Bormancin
	<b>IL VENERDI DI FRANCA MERZ</b> di Franca Merz
	<b>DIALETTO E TRADIZIONE</b> di Cornelio Galas
	<b>ORTO E GIARDINO</b> di Davide Brugna
	<b>GOURMET</b> di Giuseppe Casagrande
	<b>ALLA RICERCA DEL GUSTO</b> di Alla ricerca



uno spettro complesso, dove freschezza ben intrecciata a morbidezza e sapidità vanno a chiudere il sorso in grande equilibrio.



Luca Bini, patron della Casa del Vino di Isera, con la moglie Diletta Neri.

#### Il recupero di antiche varietà autoctone: Casetta e Foja Tonda

Negli anni Ottanta del secolo scorso, l'amore per la sua terra spinge Albino Armani ad iniziare un lavoro lungo e caparbio – così come impone la sua vera natura di «trentino doc» – di recupero delle varietà autoctone ancestrali e tradizionali della valle che erano state progressivamente abbandonate rischiando persino l'estinzione. Grazie all'opera di «ritorno alle origini» e alla valorizzazione promossa dalla famiglia Armani, i wine lover oggi possono godere di grandi vini come il Casetta (Foja Tonda, nel dialetto locale), dal 2007 DOC Valdadige Terradeiforti, che sarà in assaggio alla Casa del Vino di Isera nell'annata in commercio (il 2019) - inserita nell'offerta della «Conservatoria» - sia nell'annata più datata (il 2010) della linea Kronos, a dimostrare la longevità di questo vino e il grande potenziale evolutivo.



#### Ravioli al brasato e maialino ripieno alle erbe con cipolle caramellate

Il Foja Tonda Terradeiforti 2019 e il Foja Tonda Kronos 2010 accompagneranno rispettivamente i ravioli al brasato con salsa al brasato e il filetto di maialino ripieno alle erbe con zucca al cartoccio e cipolle rosse caramellate. Due piatti classici della cucina di Luca Bini. Dulcis in fundo, per la chiusura in bellezza, sarà servito un semifreddo allo zabaione con salsa al cioccolato fondente.

Costo della serata: 40 euro comprensivi dei vini proposti in abbinamento, dell'acqua e del caffè. Per informazioni e prenotazioni, telefono 0464-486057.

**PRESENTA** **CENTENARIO DELLA GRANDE GUERRA**  
di Guido de Mozzi

**CARTOLINE**  
di Bruno Lucchi

**L'AUTONOMIA IERI E OGGI**  
di Mauro Marcantoni

**UNA FINESTRA SU ROVERETO**  
di Paolo Farinati

**I MIEI CAMMINI**  
di Elena Casagrande

### Necrologie

Come fare  
una necrologia su  
L'Adigetto.it  
⇒ ⇒

**L'Adigetto.it**  
6219 follower  
Adigetto  
zione online del Trentino Al  
Segui la Pagina

*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:

Image:

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

169343