

[Food](#) ▾ [Beverage](#) ▾ [Consigli e curiosità](#) ▾ [Rubriche](#) ▾ [Business News](#) ▾ [Regioni](#) ▾ [Altro](#) ▾

ALBINO ARMANI: il progetto Terre di Plovio si amplia e dà il benvenuto a due nuove etichette

L'azienda Albino Armani Viticoltori dal 1607 torna in scena alla 56ª edizione del Vinitaly per presentare a operatori e stampa di settore le novità firmate Terre di Plovio, il progetto friulano per la valorizzazione dei vitigni autoctoni nato nel 2022 che va ora ad arricchirsi di due nuove etichette: Sciaulin e Ucelut, entrambi IGT Venezia Giulia e prodotti da uve indigene in purezza di cui portano il nome. VINITALY 2024 Pad. 5 – Stand A6 Veronafiere.

09/04/2024 Categoria: **Produttori**



Photo credits: fonte ufficio stampa effevi-pr

Lo Sciaulin, dalla lingua friulana "s'ciale", ovvero terrazzamento (di cui si hanno testimonianze già nell'alto medioevo), e l'Ucelut, il cui nome richiama le cosiddette uve uccelline, quelle che crescono spontaneamente ai margini dei boschi e di cui gli uccelli vanno ghiotti, stavano scomparendo dopo la metà del secolo scorso.

Da sempre appassionato di uve indigene – tanto da legare la propria azienda ad una vera e propria missione di ricerca e recupero dei vitigni storicamente legati alla tradizione vinicola del Nordest –, Armani ha deciso di mettere nuovamente a dimora queste due varietà nei vigneti di Valeriano, nel comune di Pinzano al Tagliamento, nel Friuli nord-orientale, una zona collinare con intense escursioni termiche e precipitazioni, dove il terreno è composto principalmente da limo, sabbia e argilla. Proprio qui lo Sciaulin e l'Ucelut esprimono il loro carattere più autentico e la loro unicità.

Redazione



Emiliano Cecchi

Co-founder Fooday.it,
dal 1996 creo e
gestisco progetti
editoriali online.

cecchi@puntoweb.net

RUBRICHE



“Dopo l'anteprima a Prowein, siamo davvero entusiasti di presentare per la prima volta in una vetrina italiana di prestigio come Vinitaly le novità di questo progetto innovativo a cui teniamo particolarmente. Le uve autoctone vanno ascoltate e comprese, assecondandone la natura e cercando di entrare nella loro anima più profonda per coglierne la personalità originaria. Occuparsi di questi antichi tesori dell'enologia per noi fa parte di un dovere etico e sociale” commenta la famiglia Armani.

<https://www.albinoarmani.com>

Informazioni sulla pubblicazione

Testo inviato da: **Mariella Belloni**

Licenza di distribuzione:

Tag: **Veneto, Venezia, Verona**

Condividi



Ti piace?

0



PRECEDENTE

ALEPH BRUNCH EXPRESS: un viaggio culinario attraverso l'Italia dal nord al sud



SEGUENTE

Da WITOR'S, la Festa della Mamma si celebra con l'eleganza senza tempo di BRIDGERTON



Pubblica con noi



Collabora
con Fooday

Scopri le opportunità

Potrebbe interessarti anche...

