

Albino Armani Viticoltori dal 1607 torna in degustazione a BEST WINE STARS 2024

LINK: <https://www.fooday.it/albino-armani-viticoltori-dal-1607-torna-in-degustazione-a-best-wine-stars-2024.html>



Albino Armani Viticoltori dal 1607 torna in degustazione a BEST WINE STARS 2024. Da sabato 18 a lunedì 20 maggio 2024. Palazzo del Ghiaccio, Via Giovanni Battista Piranesi 14, Milano. 15/05/2024 Photo credits: fonte ufficio stampa effevi-pr. Da sabato 18 a lunedì 20 maggio 2024 il Palazzo del Ghiaccio di Milano tornerà ad ospitare Best Wine Stars, l'atteso evento del capoluogo lombardo dedicato alla promozione della cultura e delle eccellenze enogastronomiche italiane.

Albino Armani Viticoltori dal 1607 sarà presente con il meglio della sua produzione tra i banchi d'assaggio delle 250 aziende protagoniste della tre giorni meneghina fatta di walk around tasting, masterclass e talk di approfondimento a cura di esperti del settore e aperta ad un pubblico di operatori, media e winelover. A concorrere per **Albino Armani** nell'ambito degli Awards dell'edizione numero cinque di Best Wine

Stars saranno il Trento DOC metodo classico pas dosé Clé 2019, da Pinot nero e Chardonnay unite in una fiera interpretazione dell'eleganza - unica e distinguibile - figlia della montagna, e il Valpolicella Classico Superiore DOC Egle 2022, un vino che anche in questo caso sceglie l'altura della Valle di Marano da uve di Corvina, Corvinone e Rondinella allevate tra i 400 e i 600 m s.l.m., al limite della viticoltura in questo areale, offrendo un sorso che esalta i particolari descrittori delle più alte fasce collinari. Domenica 19 maggio, durante la cerimonia di premiazione nella Sala Piranesi di Palazzo del Ghiaccio, verranno svelati i vincitori 2024 di tutte le categorie in gara: Best Sparkling Wine, Best White Wine, Best Red Wine, Best Rosè Wine, Best Spirit, Best Herbal Liqueur, Best Logo e Best Label. In degustazione per i visitatori, diverse referenze firmate **Albino Armani**. A rappresentare il

Trentino - più precisamente il Monte Baldo, massiccio montuoso ancora veneto che apre le porte al Trentino e che da milioni di anni domina la Vallagarina - sarà proposto in degustazione, accanto al Clé 2019, anche il Trento DOC Brut. Dal Veneto invece, oltre al Valpolicella Classico Superiore DOC Egle 2022, sarà possibile assaggiare il Pinot Grigio Colle Ara Valdadige Terradeiforti DOC 2023 e il Foja Tonda Valdadige Terradeiforti DOC 2019. Passando al Friuli Venezia Giulia, i riflettori saranno puntati sul recente progetto Terre di Plovja, la linea che celebra i vitigni autoctoni dell'Alta Grave nata nel 2022. Accanto al bianco Flum e al rosso Piligrin - le referenze con cui il progetto ha debuttato, a base Chardonnay e Sciaglin la prima, Merlot e Piculit Neri la seconda - sarà possibile scoprire anche Sciaglin e Ucelut, le due nuove etichette presentate all'ultima edizione di

Vinitaly che prendono il nome delle uve indigene in purezza con cui sono prodotte. Da sempre appassionato di vitigni autoctoni - tanto da farsi carico di una vera e propria missione di ricerca e recupero delle varietà storicamente legate alla tradizione vinicola del Nordest -, **Albino Armani** ha deciso di mettere nuovamente a dimora questi due uvaggi 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 Sciaglin e l'Ucelut esprimono il loro carattere più autentico e la loro u n i c i t à .
www.albinoarmani.com Per maggiori informazioni su Best Wine Stars: <https://www.bestwinestars.com> Informazioni sulla pubblicazione Testo inviato da: Mariella Belloni