

ALBINO ARMANI - NEL VINO DAL 1607 TORNA A PROWEIN E VINITALY CON I SUOI PROGETTI DI VALORIZZAZIONE DELLE VARIETÀ AUTOCTONE

LINK: <https://specialeitaliadelgusto.blogspot.com/2025/03/albino-armani-nel-vino-dal-1607-torna.html>



SpecialeItaliadelGusto blogazzurro venerdì 14 marzo 2025 **ALBINO ARMANI** - NEL VINO DAL 1607 TORNA A PROWEIN E VINITALY CON I SUOI PROGETTI DI VALORIZZAZIONE DELLE VARIETÀ AUTOCTONE Alle fiere del vino verrà presentato in anteprima Foja Zicolà, la nuova frontiera dell'Enantio, un ritorno alla tradizione reinterpretata in chiave moderna, per esprimere freschezza e versatilità gastronomica 16-18 marzo 2025 - Hall 15, Stand B34 Messe Düsseldorf 6-9 aprile 2025 - Hall 5, Stand A6 Fiera Verona **Albino Armani** - Nel Vino dal 1607, storica realtà produttiva legata da generazioni alla tradizione vitivinicola della Vallagarina, è pronta a tornare sulle scene internazionali per incontrare operatori, partner e giornalisti del settore provenienti da tutto il mondo. Dal 16 al 18 marzo,

a Düsseldorf, **Albino Armani** parteciperà come di consueto a ProWein, l'atteso salone tedesco del vino, mentre, poche settimane dopo, dal 6 al 9 aprile, sarà protagonista alla 57° edizione di Vinitaly, la fiera di Verona che ogni anno attira migliaia di produttori a livello globale. Qui l'azienda avrà l'occasione di presentare al pubblico specializzato la sua produzione made in Triveneto, ma soprattutto i suoi progetti legati al recupero delle varietà autoctone più antiche, patrimonio autentico della viticoltura italiana, sempre nel segno della valorizzazione del suo territorio d'origine, la Valdadige. Proprio alle fiere **Albino Armani** presenterà in anteprima il suo nuovo progetto: Foja Zicolà, una etichetta prodotta in edizione limitata di 3.000 bottiglie che va ad arricchire l'iconica linea aziendale Conservatoria. Un vino rosato - fresco,

sapido, di carattere e dalla moderata gradazione alcolica - che nasce da un vigneto risalente alla fine dell'Ottocento e che da oltre un secolo produce una delle varietà più storiche della Valle dell'Adige: l'Enantio, o Lambrusco a foglia frastagliata. Una vera e propria reinterpretazione moderna della tradizione, che racconta di una storica vinificazione in rosa di questa varietà, per sfruttare la sua freschezza e tannicità e accompagnarle alla gastronomia locale più semplice e talvolta rustica.

La passione per il territorio e l'amore per le uve autoctone sono al centro della filosofia produttiva della famiglia Armani, che da oltre quarant'anni si dedica a un incessante lavoro di recupero e valorizzazione dei vitigni locali: grazie a questo impegno, oggi **Albino Armani** può offrire al mercato vini distintivi come il Foja Tonda (Casetta DOC Valdadige Terradeiforti) e

la Nera dei Baisi, entrambi appartenenti alla linea "Conservatoria". Un approccio che ha spinto l'azienda anche fuori dai confini geografici del Veneto fino ad arrivare in Friuli Venezia Giulia, dove pochi anni fa ha dato vita al progetto Terre di Plovio volto al recupero delle varietà indigene Sciaulin, Ucelut e Picolit Neri. Oggi torna a concentrarsi in Vallagarina per scoprire le straordinarie potenzialità dell'Enantio, uva che si presta a diverse interpretazioni, più contemporanee e versatili, per diventare un vino capace di raccontare la tradizione in chiave moderna, preservando un patrimonio enologico unico e irripetibile.

L'appuntamento è dal 16 al 18 marzo a Düsseldorf (ProWein) e dal 6 al 9 aprile a Verona (Vinitaly). Non perdere l'occasione di scoprire l'eccellenza dei vini di Albino Armani e di immergerti nella storia e nella passione che da 400 anni animano la sua produzione.

www.albinoarmani.com

Pubblicato da andrea de franceschi alle 08:11