Albino Armani presenta Trento DOC Clé Riserva 2016 Dosaggio Zero

scritto da Redazione Wine Meridian | 3 Aprile 2023



Sperimentazione e voglia di mettersi in gioco. Sono i dictat che da oltre 400 anni spingono la famiglia Armani a non fermarsi, ad andare oltre per scoprire frontiere sempre nuove dell'enologia, soprattutto quando applicata ai territori di montagna. Un tema, la viticoltura in quota e in contesti alpini, che a tutti gli effetti rappresenta il comune denominatore di tutta la produzione – unicamente triveneta – firmata Albino Armani 1607.

Protagonista della nuova avventura che Albino racconterà al pubblico internazionale della 55^ edizione del Vinitaly – dal 2 al 5 aprile, pad. 5 stand A6 – **vede protagonista il Monte Baldo, il massiccio montuoso ancora veneto che apre le porte**

al Trentino e che da milioni di anni domina la Vallagarina, una terra che rappresenta l'anello di congiunzione tra culture e territori contigui ma molto diversi, pianura e montagna, casa di quelle varietà autoctone ancestrali come il Foja Tonda e la Nera dei Baisi che oggi possiamo ancora apprezzare grazie al grande lavoro di recupero che Armani iniziò alla fine degli anni '80.

Albino Armani è cresciuto proprio qui. In questi luoghi ha scoperto la sua vocazione viticola: "questa è la mia valle" ama sottolineare. Con alle spalle secoli di storia, oggi l'azienda Albino Armani Viticoltori dal 1607 è un racconto che parla di appartenenza e di una famiglia che ogni giorno mette in bottiglia le proprie scelte e la propria essenza, mossa dalla voglia di restituire nel bicchiere l'identità forte del suo territorio – quello alpino – e i risultati di una continua sperimentazione che porti a stili sempre più coerenti con la propria filosofia.

Ed ecco il Trento DOC Clé Riserva dosaggio zero 2016. "Da qualche anno io, mio figlio Federico e il nostro enologo Marco Campostrini mettevamo via le bottiglie di Clé di precedenti annate" dice Albino Armani "**Volevamo conoscere l'evoluzione di questo prodotto, a cui personalmente sono molto affezionato, che andasse oltre i 'classici' 36 mesi**. Questa è l'origine della Riserva, il nostro Clé 2016 sostato sui lieviti per 60 mesi nato dalla nostra curiosità e voglia di metterci alla prova. Provando la 2014 e la 2015 risultava ormai chiaro come il lungo élevage aumentasse in maniera importante la già consolidata qualità di Clé".

Una bella annata la 2016, non particolarmente calda in Vallagarina; un'annata che ha saputo garantire alle uve da base spumante qui coltivate – **precisamente dall'Altopiano di Brentonico fino ai declivi della valle, arrivando ad altitudini che sfiorano i 600 m slm, su terreni magri e basaltici ricchi di scheletro – le giuste condizioni a creare vini di grande personalità**: spiccata acidità e croccantezza di

profumi, infatti, caratterizzano Clé 2016, dove Chardonnay e Pinot nero si fondono in egual percentuale e sapiente equilibrio per creare una fiera bollicina di montagna, elegante e indimenticabile. Ma soprattutto, un'annata che ha saputo garantire un'elevata acidità dell'acino a favorire la buona evoluzione in vista della permanenza di 60 mesi sui lieviti. Così oggi degustiamo la sua Riserva (sboccatura marzo 2022).

Solo 1000 le bottiglie a disposizione per il debutto di Clé Trento DOC Riserva. Un omaggio al vino di punta dell'offerta aziendale trentina che inebria il naso con delicata pasticceria e note di miele d'acacia e ravviva il palato con una straordinaria freschezza – **dove la scelta del dosaggio zero lo rende espressione autentica del territorio** – e che si ripresenterà al pubblico soltanto tra due anni, con l'annata 2019 ambasciatrice di un'ulteriore sperimentazione che prevede un 20% di affinamento in tonneaux. Ma il risultato sarà svelato solo nel 2025.

La spumantistica di montagna ha un fascino insostituibile per la famiglia Armani. Richiede grandi sforzi e non accetta compromessi, rappresenta una vera e propria filosofia aziendale. "Sono le caratteristiche del territorio alpino e la quota ad accomunare ognuna delle realtà che fanno parte della nostra azienda, dal Trentino al Friuli fino a Marano di Valpolicella. In tutte le zone dove abbiamo deciso di produrre vino, abbiamo sentito forte la necessità di ritrovare uno spirito di casa".