Ascendum, le bollicine di montagna del Trentino per le feste

scritto da Redazione Wine Meridian | 25 Novembre 2026



Federico Armani, quinta generazione di una famiglia della Vallagarina, firma Ascendum, progetto dedicato alle bollicine di montagna. Per le feste arrivano il Trento DOC Metodo Classico Dosaggio Zero, essenziale e verticale, e il Brut da Chardonnay, più avvolgente. Lunghi affinamenti sui lieviti e dosaggi minimi raccontano freschezza e identità del territorio trentino.

La montagna trentina, con le sue altitudini, i suoi paesaggi e la particolare vocazione alla spumantistica, è al centro di **Ascendum**, progetto curato da **Federico Armani, quinta generazione della famiglia storicamente legata alla Vallagarina**, con l’obiettivo di valorizzare il patrimonio

enologico di quest’area e la sua tradizione viticola attraverso una precisa scelta stilistica: preservare la freschezza e l’autenticità delle uve, privilegiando lunghi affinamenti sui lieviti e dosaggi zuccherini particolarmente contenuti.

Per le festività, Ascendum propone i suoi **Trento DOC Metodo Classico Dosaggio Zero e Brut**, espressioni differenti ma complementari di una visione. Più verticale, essenziale e rigoroso il primo, più armonioso e avvolgente il secondo, entrambi interpretano il carattere delle valli trentine attraverso una bollicina elegante, capace di accompagnare i diversi momenti della convivialità, dall’aperitivo della Vigilia ai pranzi delle grandi occasioni.

Le origini di questo brand si intrecciano con la storia della famiglia Armani, presente a Chizzola di Ala dalla fine del Settecento. È qui che, nel 1961, Antonio Armani e la moglie Tilla realizzano una cantina sotterranea, testimonianza di una **tradizione vitivinicola profondamente legata alla Vallagarina**. Una storia familiare che torna a vivere nel 2022, proprio quando il nipote Federico decide di recuperare la struttura, restituendole la sua vocazione originaria e facendone il cuore del progetto spumantistico Ascendum. Un percorso che unisce il patrimonio di conoscenze tramandato attraverso le generazioni a una visione contemporanea del Metodo Classico, valorizzando le zone alpine e prealpine, dall’altopiano di Brentonico alle pendici del Monte Baldo. **Il nome stesso Ascendum richiama la tensione verso l’alto**, espressione del legame con la montagna e della volontà di interpretarne il patrimonio viticolo attraverso vini capaci di restituire l’identità e le peculiarità del territorio.

In questo contesto, l’altitudine assume un valore determinante anche sotto il profilo enologico. Le condizioni climatiche alpine, le escursioni termiche e la natura dei suoli favoriscono la maturazione di uve capaci di conservare acidità e precisione aromatica, caratteristiche essenziali per la

produzione di grandi Metodo Classico. I **terreni basaltici e ricchi di scheletro**, insieme alla tradizionale pergola trentina, costituiscono la matrice viticola di queste due espressioni spumantistiche, nelle quali la ricerca dell'eleganza si accompagna alla volontà di rispettare l'espressione varietale senza ricorrere a dosaggi che ne alterino il profilo.

Per chi predilige una bollicina dalla personalità decisa e dalla bevuta più secca, **Ascendum Trento DOC Metodo Classico Dosaggio Zero** rappresenta la proposta più essenziale della linea. Nato dall'incontro tra Chardonnay e Pinot Nero, viene ottenuto attraverso una pressatura soffice delle uve intere, seguita dalla fermentazione a temperatura controllata. Dopo la preparazione della cuvée e il tiraggio primaverile, affronta una sosta sui lieviti di almeno 36 mesi prima della sboccatura. L'assenza di zuccheri aggiunti nel dosaggio ne potenzia il carattere nitido e la naturale tensione gustativa.

Nel calice si distingue per il perlage sottile e un bouquet che alterna richiami agrumati, sfumature di miele e delicate fragranze di lievito. Il sorso è preciso, sostenuto da vivace acidità, immediatezza e da una struttura equilibrata, con una progressione che ne sottolinea il carattere austero e raffinato.

A chi preferisce invece un profilo più morbido e anche una maggiore versatilità gastronomica, Ascendum dedica il **Trento DOC Metodo Classico Brut**, ottenuto esclusivamente da uve Chardonnay. L'affinamento sui lieviti di almeno 24 mesi contribuisce a sviluppare una trama aromatica articolata, mantenendo quella freschezza che costituisce il tratto distintivo delle bollicine trentine.

Il colore dorato e la finezza delle bollicine introducono un bouquet avvolgente, nel quale emergono note di pasticceria e fiori d'arancio. Al palato, i sentori agrumati si intrecciano a richiami di crosta di pane, dando vita a una beva armoniosa,

rotonda e appagante. Pur appartenendo alla categoria Brut, **anche questa etichetta riflette la volontà aziendale di mantenere il dosaggio zuccherino vicino al limite inferiore della tipologia**, così da privilegiare la riconoscibilità dello Chardonnay e preservarne la naturale freschezza. La sua duttilità lo rende un compagno ideale per i momenti conviviali delle feste.

Dalla cantina sotterranea di Chizzola ai vigneti di montagna, Ascendum custodisce un'eredità familiare e la trasforma in una lettura contemporanea del Metodo Classico, nel segno della freschezza, dell'eleganza e dell'identità del territorio trentino.

Punti chiave

1. **Ascendum nasce da Federico Armani**, quinta generazione di una famiglia presente a Chizzola di Ala dalla fine del Settecento.
2. **La cantina del 1961** a Chizzola di Ala, costruita da Antonio e Tilla Armani, è stata recuperata nel 2022.
3. **Il Dosaggio Zero** unisce Chardonnay e Pinot Nero, con almeno 36 mesi sui lieviti: stile secco e verticale.
4. **Il Brut è 100% Chardonnay**, affina almeno 24 mesi sui lieviti e offre un sorso rotondo e versatile a tavola.
5. **Altitudine, escursioni termiche e suoli basaltici** conservano acidità e precisione aromatica delle uve, tra altopiano di Brentonico e Monte Baldo.