

Il raffinato perlage all'ombra del monte Baldo firmato Albino Armani

scritto da Riccardo Isola | 04/04/2023



Al Vinitaly l'azienda della Vallagarina presenta Clé, un Trento Doc Riserva dosaggio zero 2016

L'essenza basaltica di monte Baldo (con terreni magri e ricchi di scheletro precisamente nell'altopiano del Brentonico), l'altitudine (circa 500 m slm) e la capacità interpretativa della famiglia Armani, si fanno sorso. Un mix di expertise che si trasformano in un vino, per la precisione un **Trento Doc Riserva dosaggio zero 2016**, il Clé, che è eleganza, verticalità e purezza.

Una declinazione di riflesso, si potrebbe anche dire, che vede il prodotto vino diventare specchio di un'impostazione aziendale che tende, da sempre, a far vivere il terroir all'interno dell'abbraccio vitreo. Una non banale impostazione e imposizione, che permette, nel momento dell'apertura della bottiglia, di poter godere del respiro del terroir. Nel caso in questione, il Clé appunto, declinato sulle sfumature di **Chardonnay e Pinot nero** (in parti uguali). Il tutto con **sosta di 60 mesi sui lieviti** e sboccatura a marzo 2022.

Clè Albino Armani: specchio del territorio

Una firma che interpreta, fisicamente, nei profumi e nelle tensioni del sorso, la finezza e l'eleganza del perlage made in Italy del Trentino. Questo **Clé Riserva** è quindi [un Trento Doc importante e autentico](#). Se già nella versione "base", cioè un 36 mesi minimo di sosta sui lieviti (13-16 mila bottiglie, costo circa 25 euro), le idee e i sorsi erano chiaramente una vera e propria "carta copiativa" del territorio, con questo fratello maggiore la sinossi non solo è estremizzata ma lo fa in modo molto emozionante.

«Come impostazione aziendale vogliamo raccontare questo. Già il nostro metodo classico base ha bisogno di tempo. Da qui la voglia di una cuvée che potesse esprimere ancora maggiore complessità, anche per dare un senso al concetto di vino gastronomico e soprattutto longevità vitale».

Queste le parole della proprietà, nel qual caso **Federico Armani**, figlio del titolare Albino, nel disegnare la cornice identitaria del progetto e della filosofia concreta della produzione vitivinicola. Sono solo 1.000 le bottiglie a disposizione per il debutto di **Clé Trento Doc Riserva**. Vino che si ripresenterà al pubblico soltanto tra due anni, con l'annata 2019, e quindi nel 2025 con un'ulteriore sperimentazione che prevede un 20% di affinamento in tonneaux.

Una bottiglia non quotidiana, dal punto di vista del prezzo sicuramente, ma che sa emozionare per la sua poliedrica capacità di nascondersi tra metodo produttivo d'Oltralpe e radicalità o meglio identità territoriale forte del suo territorio, quello alpino.