

Qubre Trento Doc Bio 2021 dosaggio zero - Albino Armani



Nazione: Italia
Regione: Trentino-Alto Adige
Genere: Vino
Tipologia: Spumante
Vitigno: Chardonnay
Grado Alcolico: 12%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Tappo: Fungo di sughero e gabbietta
Temperatura di servizio: 10° C
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Chardonnay. Metodo Classico, fermentazione spontanea che avviene in acciaio, affina 36 mesi sui lieviti. Dosaggio Zero, Brut Nature Biologico Certificato Sentori chiave: Fiori d'arancio, burro e pesca bianca

Ci troviamo in Trentino Alto Adige, più precisamente a Crosano, ai piedi del Monte Baldo, dove i terreni si fanno scoscesi, i terreni aspri ma ricchi di basalto e granito, elementi capaci di donare ai vini prodotti grande personalità, freschezza, sapidità e leggiadria.

Qui Albino Armani, con il progetto Qubre, lavora nell'azienda di famiglia fondata nel 1607, con oltre quattro secoli di attività. L'approccio ad oggi di Albino è focalizzato su una gestione delle vigne di montagna e di collina in grado di far esprimere i vigneti al meglio, valorizzando gli stessi territori e suoli che fin troppo spesso vengono trascurati dal mercato vitivinicolo a favore di produzioni standardizzate o fin troppo incentrate sulla serialità del prodotto anziché sulla pura espressione del terreno di provenienza. Qubre è un chiaro esempio di tutto ciò, un Trento che esprime grandissima territorialità, profondità e schiettezza, dove lo Chardonnay diventa un mezzo espressivo per raccontare terreni d'altitudine. Vino che coniuga alla perfezione freschezza e opulenza, la prima data dai suoli di matrice magra e soprattutto dalle vigne scoscese e in altitudine, mentre la seconda conferita prevalentemente dalla natura intrinseca di quest'uva. Vino che richiama note floreali, fragranti, iodate e piacevolmente fruttate.