

Foja Tonda - I.G.T. Rosso - Vallagarina

ALBINO
ARMANI

VITICOLTORI DAL 1607



La Casetta - Foja Tonda in dialetto - è un' uva autoctona della Vallagarina, coltivata anticamente nei territori di Dolcè, Ala ed Avio. Abbandonato nel tempo in favore di varietà più richieste e produttive, questo vitigno sarebbe stato condannato all'estinzione se Albino Armani non l'avesse riscoperto e valorizzato. Dal 2002 è stato reinserto tra le varietà ammesse alla coltivazione e oggi, dai pochi ettari rimasti, si è tornati a coltivarlo. Vecchie viti, spesso ancora franche di piede, che raccontano la lunghissima passione per il vino delle genti della nostra valle. Dal 2007 riconosciuto D.O.C. Terra dei Forti.

Profilo sensoriale: Vino di spiccata personalità, riconoscibile per sentori di prugna asciutta e marasca, cannella e tabacco e soprattutto di muschio che ne sottolinea l'origine "selvatica". In bocca l'acidità spiccata è ammorbidita con fermentazioni malolattiche complete. Evolve splendidamente in aromi terziari dopo alcuni anni di corretta conservazione; al naso acquista complessità.

Abbinamenti consigliati: Bevuto giovane si sposa a brasati e carni al sugo come a primi piatti ricchi; dopo alcuni anni di maturazione si abbina alla cacciagione da pelo e agli arrostiti. Abbinamento ideale con formaggi di media stagionatura non erborinati.

Temperatura di servizio: 18° C.

Zona di produzione: Antichi vigneti in Vallagarina (VR e TN).

Vitigno: Casetta 100% - Popolazione di biotipi coltivati in parte su piede franco, di età indeterminabile e in parte su portinnesti Kober 5bb e 3309 (reimpianti recenti).

Composizione del suolo: Terreno morenico, ricco di scheletro, di media fertilità, caldo.

Vigneto - sistema di allevamento e principali interventi colturali: Pergola trentina e Gnjot. Potature invernali rigorose e interventi sulla vegetazione per il controllo dell'apparato fogliare e della produzione. Difesa dai parassiti secondo i moderni dettami della lotta integrata.

Vendemmia: Manuale, indicativamente a metà settembre.

Vinificazione: Dopo molti anni siamo riusciti a trovare il metodo più idoneo alla lavorazione di quest'uva generosa: raccolta e pigiatura con immediato abbassamento della temperatura dell'uva; inizia la fase della macerazione a freddo che dura sette giorni senza rimontaggi. Inizia poi lentamente la fermentazione che si protrae controllando il picco di temperatura; estrazione dei vinaccioli in eccesso dal fondo dei serbatoi, follature senza rimontaggi per non danneggiare le bucce. Solo a vino secco la svinatura e torchiatura.

Conservazione: A bottiglia in piedi quando se ne prevede il consumo entro tempi brevi. Contrariamente si consiglia di mantenere la bottiglia coricata, a temperatura il più possibile vicina ai 16 - 18° C ed al buio.

Bottiglia e contenuto: Bordolese da 0,75 lt o Magnum da 1,5 lt.

Confezionamento: Scatola contenente 6 bottiglie poste orizzontalmente (12 per il mercato U.S.A.).

The Casetta variety - called Foja Tonda in dialect - is a grape variety which is indigenous of Vallagarina, and cultivated since antiquity in the area of Dolcè, Ala and Avio. After having been abandoned, since the market favored other - sometimes more prolific - grape varieties, Foja Tonda was destined to extinction, until Albino Armani rediscovered it. In 2002 it was reinserted among the varieties admitted for cultivation, and at present there are only 12 hectares remained. These old grapevines, sometimes with their original roots seem to tell the story of the age-old passion for wine shared by the inhabitants of our valley. Since 2007 it is recognized as D.O.C. Terra dei Forti.

Sensory profile: Wine with distinct personality, recognisable for its dried prune and marasca scent, cinnamon, tobacco and mainly musk that underscores its "wild" origins. In the mouth the sharp acidity is softened with complete malolactic fermentation. It evolves splendidly with tertiary aromas after a few years of proper conservation: to the sniff acquires complexity.

Food pairings: Drunk young goes well with braised and sauced meats as well as rich first courses; upon maturing, is combined with game meat.

Service temperature: 18°C.

Production zone: Ancient vineyards in Vallagarina (VR and TN)

Grape varieties: 100% Casetta or Foja Tonda, an old indigenous variety always cultivated in Vallagarina.

Soil composition: Morainic and alluvial, warm, of medium fertility.

Vineyard - Growing systems and principal training forms: "Pergola trentina" and Guyot. Rigorous winter pruning, and intervention on the vegetation for leaf control apparatus and production. Protection against parasites and soil management respecting the environment.
Harvest: Manual, around mid September.

Vinification: After many years we have succeeded in finding the most suitable method working this generous grape: picking and pressing with the immediate reduction of the grape's temperature. Then begins the phase of cold maceration, which proceeds for seven days with reassembly; then a slow fermentation is begun that continues while controlling temperature peaks and extracting the excess grape seed from the bottom of the tanks; treading without reassembly in order not to damage the skins. Only the dry wine is drawn and pressed.
Storage: In standing bottles when consumption is expected within a short time. Otherwise it is suggested to lay the bottle down at temperature as close as possible to 16 - 18° C in the dark.

Bottle and content: Bordolese bottle of 0,75 lt.

Packaging: Box containing 6 bottles positioned horizontally (12 for the market in the U.S.A.).

VENETO
Foja Tonda - I.G.T. Rosso - Vallagarina

