DAI PODERI D'MUGIOT®

PIAZZO
COMM. ARMANDO

Ritorno in ALTA LANGA BRUT

SPUMANTE METODO CLASSICO

È il nuovo progetto che ha un sapore ed un profumo familiare, quello del "ritorno" in una terra che sa di casa.
L' Alta Langa rappresenta le nostre origini, in particolare quelle di Armando Piazzo, la cui famiglia era di San Bovo, il paese intitolato a Bovone, santo protettore del bestiame. Non è infatti un caso che i buoi ed il carro carico d'uva siano l'emblema della nostra Cantina: Armando infatti usava trasportare le uve appena raccolte in questo modo, così come suo nonno, da San Bovo, ogni mattina trasportava la legna da vendere al mercato di Alba. Una terra in cui abbiamo voluto fortemente investire sia per il valore affettivo che ci lega, che per contribuire alla sua fama crescente. Ampliamo così la nostra gamma dei vini tipici del territorio, dopo le Langhe ed il Roero, oggi diamo la nostra personale voce anche all'Alta Langa.

Formati disponibili: 75 e 150 cl

Vigneto: vari
Composizione: Pinot Nero e Chardonnay
Vendemmia: ultima decade di agosto con raccolta e selezione manuale
Vinificazione e Maturazione: pressatura dei grappoli. Fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata e maturazione per 7/8 mesi sulle fecce con bâtonnage.
Spumatizzazione: la primavera successiva alla vendemmia avviene la rifermentazione in bottiglia secondo il procedimento del metodo classico. Seguono almeno 30 mesi in bottiglia coricata in cantine interrate e circa un mese su pupitre per la separazione del sedimento.
Sboccatura e Dosaggio: la liqueur d'expédition aggiunta dopo la sboccatura viene preparata utilizzando anche chardonnay fermentato e affinato in legno di annate precedenti e zucchero
Gradazione alcolica: 12,50 %
Colore: giallo paglierino con lievi riflessi dorati
Profumo: complesso, elegante. Frutta a polpa bianca fusa a sentori più evoluti di lieviti, crosta di pane e frutta secca.
Sapore: secco, pieno, di buona persistenza e con piacevole freschezza acida.
Abbinamento: tutto pasto per elezione, consigliato con piatti a base di pesce e crostacei, è perfetto anche per un aperitivo elegante con un buon tagliere di affettati e formaggi giovani

Azienda Vitivinicola
PIAZZO COMM. ARMANDO
di Piazzo Marina
P. IVA 03174470004

DAI PODERI D'MUGIOT®
PIAZZO
COMM. ARMANDO
www.piazzo.it

Fraz. San Rocco Seno D'Elvio, 31
12051 Alba (CN) – Italia
Tel. +39.0173.35689
Email: apiazzo@piazzo.it