ACQUISTATO IL .....

"Ritorno in" Alta Langa DOCG Brut 2021



Spumante piemontese di grande eleganza e complessità

Si chiama "Ritorno In", è un Alta Langa DOCG, Brut e Millesimato, prodotto solo nelle annate migliori. Lo propone qui la cantina Piazzo Comm. Armando e rappresenta un emozionante ritorno alle origini della famiglia. Vino spumante che nasce da un profondo legame con la terra e dalla passione per la viticoltura. Un'etichetta di grande eleganza e complessità. Le uve utilizzate per questo vino provengono da vigneti situati nell'Alta Langa, zona vocata per la produzione di spumanti di alta qualità. Nel blend, 70% di Pinot Nero e il 30% di Chardonnay si integrano perfettamente, creando un equilibrio di sapori e profumi unico. Le uve, raccolte a mano e vinificate separatamente, fermentano in acciaio a temperatura controllata, con una successiva maturazione di 7/8 mesi sulle fecce con frequenti bâtonnage. La presa di puma in bottiglia, secondo il metodo classico, prevede poi un affinamento di almeno 30 mesi sui lieviti. Nel calice si presenta di un vivace colore giallo paglierino con lievi riflessi dorati. Al naso si apre un bouquet complesso ed elegante, con sentori di frutta a polpa bianca, agrumi, fiori bianchi, lieviti, crosta di pane e frutta secca. In bocca è secco, pieno e di buona persistenza, con una piacevole freschezza acida e un finale minerale. Bollicina di grande versatilità, è ideale per accompagnare tutto il pasto, dagli antipasti fino ai secondi a base di carni bianche. Da provare anche come aperitivo con un tagliere di affettati e formaggi freschi.

La valorizzazione del Nebbiolo e del suo potenziale d'affinamento è uno degli obiettivi fondanti dell'azienda albese della famiglia Piazzo. Una cosa che oggi potrebbe apparire scontata ma che ai tempi, siamo negli anni 60, si rivela un'intuizione molto importante. Erano i tempi, infatti, in cui il Nebbiolo era preferito ad altre varietà più ricercate e dunque più redditizie. I poderi coltivati si trovano in diverse zone di Langhe e Roero, con vigneti di proprietà che vanno da Barbaresco a Barolo, comprendendo al loro interno le varietà più tipiche dell'area. Negli anni, sotto la guida prima del fondatore Armando e di sua moglie Gemma, poi della figlia Marina e del marito Franco, e infine dei nipoti Simone e Marco, la cantina Piazzo Comm. Armando ha fatto del rispetto del territorio, della diffusione della cultura piemontese e della ricerca continua del miglioramento dei veri e proprie capisaldi. Ne sono derivati vini fortemente territoriali che non hanno faticato a ottenere ottimi riscontri su tutti i mercati del mondo.

La Vigna

Terreno	terreno marnoso
Esposizione	Ovest
Allevamento	a spalliera
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino spumante
Provenienza	Piemonte
Uve	Pinot Nero 70% Chardonnay 30%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 8 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	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
Sensazioni	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.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821