ACQUISTATO IL .....

"Argè" Barbaresco DOCG 2023 2023



Tra forza e armonia

Tra forza e armonia, il Barbaresco DOCG Argè di Piazzo Comm. Armando rappresenta un omaggio alla storia e alla tradizione della famiglia Piazzo. Un vino caratterizzato da una grande personalità, che nasce dalla sapiente unione di uve Nebbiolo provenienti da diversi vigneti di San Rocco Seno d'Elvio e Treiso. Un'etichetta di grande equilibrio e complessità. Le colline qui, sono baciate dal sole e caratterizzate da terreni calcareo-argillosi. Condizioni ideali per la maturazione del Nebbiolo, esprimendo al meglio le sue caratteristiche. Le uve vengono diraspate e pigiate delicatamente. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata, con una macerazione sulle bucce di circa 30 giorni. Segue un affinamento di almeno 9 mesi in botti di rovere di grandi dimensioni e un periodo di riposo in bottiglia in cantina. Nel calice il Barbaresco DOCG Argè si presenta di un vivace colore rubino intenso con riflessi granata. Al naso si apre un bouquet complesso e avvolgente, con note fruttate di frutti rossi, ciliegie sotto spirito e confettura, sentori floreali di viola appassita e spezie dolci. In bocca è secco e caldo, con tannini ben integrati e una lunga persistenza aromatica. Il finale è armonico e particolarmente persistente. Ideale in abbinamento con primi piatti a base di carne, secondi di buona struttura e complessità. Da provare con il risotto ai funghi.

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	terreni calcareo-argillosi
Esposizione	Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	6500

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Nebbiolo 100%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 8 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Vinificazione e Maturazione: pigiatura dei grappoli, fermentazione e macerazione in vasche di acciaio. Il vino evolve almeno 9 mesi in botti di rovere di grandi dimensioni Segue un periodo di alcuni mesi in bottiglia coricata in cantine interrate.
Sensazioni	Colore: rubino intenso con riflessi granata. Profumo: note fruttate di frutti rossi, ciliegie sotto-spirito e confettura; appassita e spezie. Sapore: secco e caldo, abbastanza tannico e di lunga persistenza aromatica

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