



ACQUISTATO IL .....

"Mugiot" Barbera d'Alba DOC Superiore 2022

2022

## Morbida, con un'ottima struttura e una lunga persistenza



*Svinando*

### La Vigna

**Terreno** argilloso - calcareo

**Esposizione** Sud

**Allevamento** Guyot

**Densità imp.** 4500

### Il Vino

**Tipologia** Vino rosso fermo

**Provenienza** Piemonte

**Uve** Barbera 100%

**Gradazione** 14.5% vol

**Temp. Servizio** 18 gradi

**Quando Berlo** da invecchiamento

**Abbinamento** Aperitivo, Menu di carne

**Vinificazione** Pigiatura dei grappoli, fermentazione e macerazione in vasche di acciaio. Il vino evolve circa 12 mesi in barriques, segue affinamento di alcuni mesi in bottiglia coricata in cantine interrate

**Sensazioni** Colore: rosso rubino con sfumature granate. Profumo: complesso, con predominanti sentori fruttati e speziati di confettura, mora, pepe verde e vaniglia. Sul finale note tostate e di rosa appassita. Sapore: caldo, avvolgente e morbido, con lunga persistenza aromatica.

I produttori attenti, come Piazzo Comm. Armando, non si accontentano di valutare esposizione o composizione dei suoli per impiantare una certa vigna. Nel corso degli anni, infatti, grazie a un attento lavoro di zonazione, e alla vinificazione separata delle diverse parcelle, è stato possibile individuare tutti gli appezzamenti più adatti alla coltivazione di un singolo vitigno. Come nel caso di questo vigneto Mugiot che ha dimostrato di possedere le caratteristiche migliori per la produzione di una Barbera d'Alba particolarmente longeva. Mugiot, in piemontese, significa mucchietto, soprannome attribuito al nonno di Armando Piazzo che in quanto commerciante di legna era solito predisporne dei piccoli mucchi. E il vino che vi si ottiene porta questo nome perché, analogamente a quanto accadeva con le piccole cataste, la Mugiot rappresenta solo una piccola porzione della produzione totale di Barbera. Di colore rosso rubino intenso, con gli anni si tinge di sfumature granata. Il suo profumo unisce note fruttate, speziate ed eteree, con sentori che ricordano la mora, la confettura, il pepe verde e la vaniglia con la rosa e le note tostate in sottofondo. In bocca è calda e avvolgente, con una piacevole morbidezza e un'ottima struttura e persistenza. Per la sua elegante complessità è il vino giusto per accompagnare un intero pasto.

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.

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