ACQUISTATO IL .....

"Cicheta" Moscato d'Asti DOCG 2025 2025



Delicato e aromatico

Se il mondo intero impazzisce per il nostro Moscato d'Asti un motivo ci sarà. Del resto non c'è nulla di più piacevole di un sorso di questo bianco delicato e aromatico. Quello proposto da Piazzo Comm. Armando proviene dalle colline di Mango. Vigne ottimamente esposte a mezza collina. Dalla vinificazione di queste uve nasce un vino delicato, dai toni aromatici, ma dai caratteri fragranti. La vendemmia ha inizio nella prima decade di settembre. Dopo la raccolta le uve vengono portate presto in cantina per essere pressate e avviate a fermentazione a bassa temperatura in vasche di acciaio, fino a ottenere una gradazione alcolica di poco superiore ai 5 gradi. A quel punto la fermentazione viene bloccata, abbassando la temperatura, e il vino viene lasciato a riposare in vasca per circa 2 mesi. Si ottiene così un nettare con un residuo zuccherino di circa 110/120 grammi litro e un colore giallo paglierino con riflessi dorati, reso vivo da una briosità sottile che ne intensifica la fragranza. Al naso è delicatamente fruttato, con note aromatiche tipiche per il vitigno, tra cui spiccano la pesca gialla, la rosa, il miele, i fiori di tiglio e persino la salvia. In bocca è dolce, fresco e accattivante. Ben bilanciato da una naturale acidità che invita a proseguire nella degustazione. Accompagna dessert, soprattutto torte e la piccola pasticceria.

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	marnoso
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco frizzante dolce
Provenienza	Piemonte
Uve	Moscato 100%
Gradazione	5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Fine pasto
Vinificazione	Pressatura dei grappoli, fermentazione a basse temperature in vasche di acciaio fino ad ottenere il 5-5,5% di alcol e blocco della fermentazione tramite raffreddamento. Evoluzione per circa 2 mesi in vasche d’acciaio e minimo affinamento in bottiglia.
Sensazioni	Colore: giallo paglierino brillante con riflessi dorati. Profumo: fruttato ed aromatico che ricorda l’uva d’origine, con note di pesca gialla, petali di rosa, fiori di tiglio e salvia e miele. Sapore: Aromatico, con ottimo equilibrio tra dolcezza e 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