

# COMUNICATO STAMPA aprile 2023

## VINITALY 2-5 aprile 2023 Padiglione 10 - stand O2

## Ritorno in Alta Langa Novità 2023 della cantina Piazzo

La cantina **Piazzo Comm. Armando** è nota per i suoi Barbaresco, a cui sono dedicati 20 ettari dei 70 ettari di proprietà, e che si traducono in 4 etichette, a cui si affiancano i Barolo e il Langhe Nebbiolo facendo sì che al vitigno nebbiolo siano dedicati il 60% circa dei terreni vitati.

Ma la novità 2023 con cui la cantina si presenta quest'anno al Vinitaly è un nuovo Alta Langa: "La passione per l'Alta Langa risale al 2005, il Consorzio era nato nel 2001, nel 2006 abbiamo sperimentato uno spumante classico, ma è nel 2019 che abbiamo iniziato a ragionare ad un nuovo vino." Spiegano dalla cantina.

Le bollicine Piazzo si chiamano "*Ritorno in*" Alta Langa, per sottolineare che si è tornati a vinificare nelle zone d'origine del nonno: i nipoti Simone e Marco Allario Piazzo, trentenni e terza generazione in cantina, tengono molto al legame con chi li ha preceduti.

Una tiratura molto limitata per la DOCG con metodo classico brut millesimato con uve 70% Pinot Nero e 30% Chardonnay che per i Piazzo profuma innanzi tutto di famiglia: Armando Piazzo era di San Bovo, un paesino tra le campagne piemontesi dedicato a San Bovone, il protettore del bestiame. E tutto torna! Nel logo della cantina Piazzo Comm. Armando infatti non è rappresentato un grappolo d'uva, ma un carro trascinato dai buoi stilizzato.

"Questo primo Alta Langa – spiega **Marco** enologo e direttore di cantina – è un vino complesso ed elegante, riposa per almeno 30 mesi in bottiglia, nei nostri desideri è il primo di una serie, infatti così come per i nostri Barbaresco, ognuno con una propria personalità, anche per la produzione di questo spumante, nei prossimi anni, si lavorerà per declinarlo nel valorizzare i vari vitigni."

Completano l'offerta vinicola il Barbaresco *Pajorè*, il Barbaresco *Rizzi* Vigna *Fratìn*, il Barbaresco Riserva *Nervo* Vigna *Giaia* e il Barbaresco *Argè*, ognuno forte di una propria personalità. La gamma dei vini a base Nebbiolo si declina anche in un Langhe Nebbiolo *Aiman*, punto di partenza per chi vuole iniziare a sorseggiare le Langhe, e si completa con i Barolo *Valente*, dall'approccio classico ed equilibrato, e *Sottocastello* di Novello, cru che vanta anche quest'anno la sua edizione *Riserva*. La cantina, con un forte export, sta puntando sul mercato italiano anche grazie al recente accordo di distribuzione con Rinaldi 1957 di Bologna.

### **UFFICIO STAMPA**

Maria Grazia Balbiano – mobile 347 36 07 342 - info@mariagraziabalbiano.com Marta Franceschetti – mobile 339 47 64 466 press@martafranceschetti.com



### PIAZZO COMM. ARMANDO in breve

**La Cantina Piazzo** nasce, oltre 50 anni fa, da un progetto di famiglia e di lavoro, strettamente collegato al territorio delle Langhe, a pochi km da Alba.

I fondatori sono i coniugi Armando Piazzo e Gemma Veglia che hanno investito energie e risorse nel vitigno principe di quelle terre, il Nebbiolo, oggi alla base di due dei vini più apprezzati al mondo: il Barbaresco e il Barolo. Dal 1979 inizia a vinificare il futuro Barbaresco, negli stessi anni entra in azienda la figlia Marina con il marito Franco sviluppano e modernizzano la cantina. Continuano le acquisizioni e gli impianti che portano la cantina Piazzo ai suoi **70 ettari** - estesi tra i comuni di Alba, Treiso, Novello, Mango e Guarene - di cui il Nebbiolo rappresenta il 60% della superfice vitata, destinata per la maggior parte al Barbaresco e al Barolo.

Oggi sono **400.000 le bottiglie** prodotte ogni anno solo da uve di proprietà con **diciotto le etichette** destinate per il 90% al mercato estero e per il restante 10% al mercato nazionale. La produzione vede in testa il Barbaresco con 55,000 bottiglie. Le sfide degli ultimi anni sono **la conversione al green opera della terza generazione** con Simone e Marco Allario Piazzo.