



scopri il mondo attraverso il vino

STAPPA SFOGLIA VIAGGIA

Ecco la scheda enologica dove trovi
tutte le informazioni sul vino che hai ricevuto

INDICE DEI CONTENUTI

1	2	3	4
BOTTIGLIA	ABBINAMENTI	CANTINA	TERRITORIO
Scheda tecnica e note di degustazione	Caratteristiche e abbinamenti gastronomici	Storia della cantina e particolarità	Regione Vitigni e vini Terroir



Pianbello

ALTALNGA BRUT

SCHEDA TECNICA

L'Alta Langa Brut è un blend di chardonnay e pinot nero vinificato con metodo classico e affinato per ben 36 mesi, che riesce a equilibrare morbidezze e durezza in modo splendido in un'esplosione di gusto ed eleganza.

 TIPOLOGIA	Spumante
 DENOMINAZIONE	Alta Langa DOCG
 UVAGGIO	pinot nero 80% - chardonnay 20%
 EVOLUZIONE	1 anno
 GRADO ALCOLEMICO	13,5% vol.
 TEMPERATURA IDEALE	6-8° C
 CALICE	flûte o calice non ampio



Pianbello

ALTALNGA BRUT

NOTE DI DEGUSTAZIONE

-  di un bel giallo paglierino con perlage fine e persistente;
-  al naso emergono sentori fragranti, fruttati e floreali, con un finale leggermente agrumato;
-  al palato è pieno, salino, fresco e dal lungo finale. Il finale richiama il lievito e lievi sentori minerali.



VINIFICAZIONE

-  Le uve vengono selezionate e raccolte a mano nell'ultima decade di settembre in cassette forate da 20 Kg. Pressatura soffice con eliminazione della frazione colorata e ottenimento del mosto fiore. Illimpidimento e aggiunta di lieviti selezionati e conduzione della fermentazione alcolica a temperatura di 15° C, parte in barrique di rovere francese, parte in vasche termocondizionate.
-  Segue permanenza sulle fecce e batonnage settimanali. 36 mesi sui lieviti di affinamento.

CARATTERISTICHE E ABBINAMENTI

Molto equilibrato, perfetto come aperitivo, ma anche in abbinamento a primi piatti saporiti e secondi di carni bianche e con la cucina di mare. In particolare si sposa perfettamente con gli spaghetti alle vongole.

- **UN VINO FRESCO**
- **PIATTI LEGGERI**
- **PESCE**

SPAGHETTI ALLE VONGOLE

👉 **ABBINAMENTO SUGGERITO**

Il vino è fresco e minerale, ed esalta bene il sapore delicato e salmastro delle vongole, creando equilibrio e piacevolezza complessiva nel palato.



SALUMI PIEMONTESI

📍 **ABBINAMENTO CLASSICO**

Vincente è l'abbinamento con i salumi piemontesi, come prosciutto crudo di Langhe, coppa piemontese o salsiccia di Bra. La freschezza e l'eleganza del vino si sposano e sgrassano i sapori intensi e salati dei salumi, creando un abbinamento gustoso e rappresentativo del territorio



LA CANTINA

L'azienda si trova a Loazzolo, in provincia di Asti. Il logo della cantina è rappresentato dall'immagine del lupo, presente nello stemma del Comune di Loazzolo. L'azienda agricola si estende per 60 ettari, di cui 31 a vigneto. Il toponimo "Loazzolo" deriva dal latino "Lupatolium", ovvero il luogo dove scorrazzano i lupi, antico nome latino di Loazzolo.

E un Rio dei lupi scorre proprio vicino alla Cascina Pianbello: qui, la famiglia Cirio, che vanta anni di una storia intimamente contadina dedicata alla produzione del vino di qualità, sfrutta al meglio le risorse eccezionali che queste terre offrono, producendo da due generazioni i vini tipici della Langa astigiana e di Canelli.



I sistemi di produzione dell'uva dell'azienda Pianbello sono tradizionali e poggiano su un sapere antico e sull'esperienza, con processi vitivinicoli che rispettano i criteri di massima qualità.



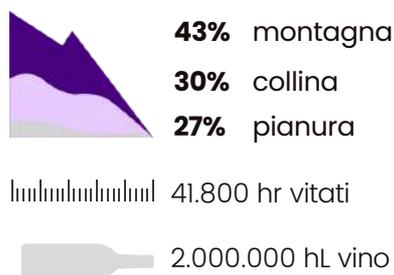


Comune di Barolo e vigne circostanti

LA REGIONE: PIEMONTE



PRODUZIONE



VITIGNI PRINCIPALI

- Moscato bianco
- Cortese
- Favorita
- Barbera
- Dolcetto
- Nebbiolo

GRANDI VINI CHE ESPRIMONO LA PERFEZIONE DI UN TERROIR

In Piemonte le prime tracce di viticoltura risalgono a epoche preromane (esattamente all'età del Bronzo, intorno al 1500 a.C.) e anche se oggi l'apice qualitativo si trova nei **grandi vini rossi**, in questa regione la produzione di **vini bianchi** e **spumanti** restituisce prodotti eccelsi.

Il ruolo del Piemonte è stato fondamentale per lo sviluppo della moderna enologia italiana, qui infatti sono stati registrati i primi esempi di **zonazione delle aree vitivinicole**, estendendo ai vini italiani concetti come *terroir* e *cru*: grazie alla zonazione se un vino viene prodotto esclusivamente con uve provenienti da un'unica vigna o parcella, la menzione geografica compare in etichetta e ne **augmenta il prestigio**.



Città di Torino, veduta aerea

LA REGIONE: PIEMONTE

SOTTOZONE



- Val d'Ossola
- Colline novaresi e vercellesi
- Canavese
- Colline Saluzzesi - Pinerolese
- Val di Susa
- Colline Torinesi
- Monferrato - astigiano
- Roero
- Monferrato Casalese
- Colline Tortonesi
- Alto Monferrato
- Langhe

DENOMINAZIONI

19 DOCG

41 DOC

0 IGT

Oltre alle delimitazioni geografiche indicate nella cartina il Piemonte viene diviso in **8 zone** che raggruppano le **16 DOCG** e le **42 DOC** regionali. Fra queste ricordiamo **nel nord** le famose Gattinara DOCG e Ghemme DOCG, **vicino a Torino** l'Erbaluce di Caluso DOCG, nel **Monferrato** le Barbera del Monferrato Superiore DOCG, Brachetto d'Acqui DOCG, Dogliani DOCG, Ovada DOCG, Gavi DOCG e Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG, per finire con la Roero DOCG a sinistra del **Tanaro** e alla destra del fiume, nella **Langha**, con le celeberrime Barolo DOCG, Barbaresco DOCG e Dogliani DOCG.

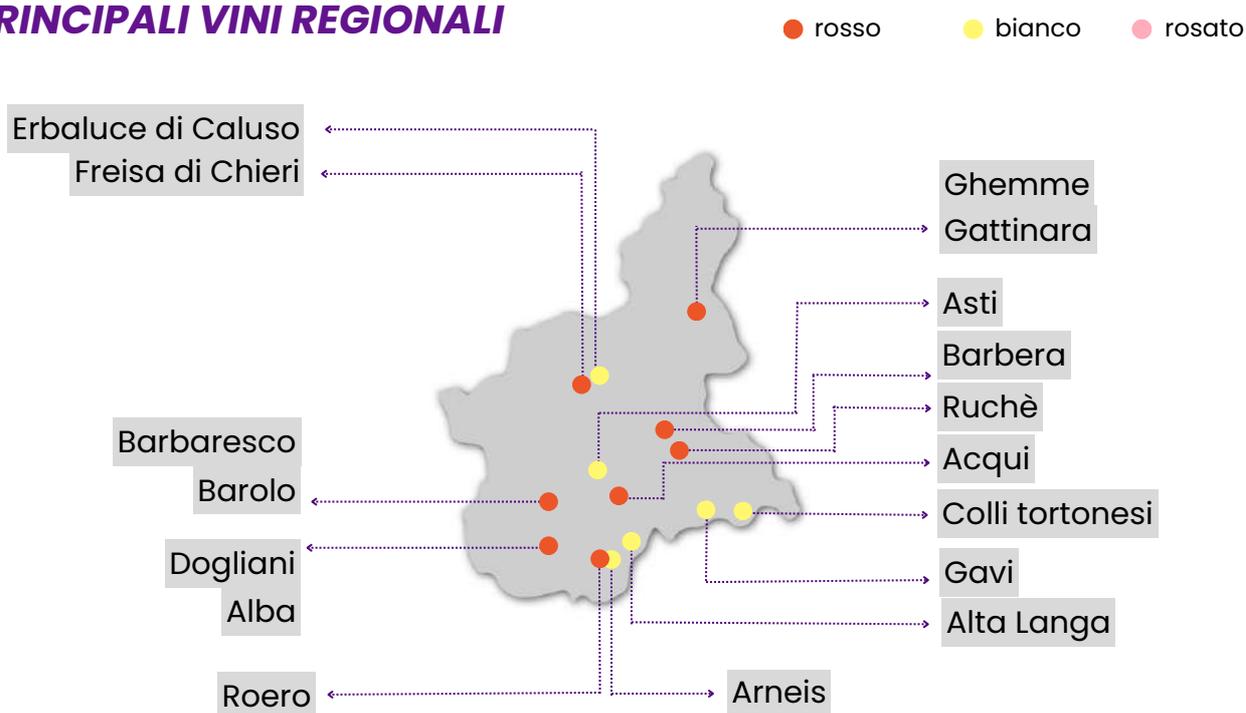


Cappella di Brunate - Barolo (CN)

LA REGIONE: PIEMONTE

In Piemonte ha avuto inizio la rivoluzione nel mondo del vino che ha riportato l'Italia ai vertici della produzione di alta qualità: qui vengono prodotti, a parte poche eccezioni, **vini monovarietali**, che esprimono al meglio le caratteristiche del terroir ed esaltano in modo magistrale il territorio piemontese.

PRINCIPALI VINI REGIONALI



*Vigne a Neive, Cuneo*

ALTA LANGA

L'Alta Langa è una regione viticola collinare situata nella parte sud-orientale del Piemonte, nelle province di Cuneo e Asti. Qui si produce principalmente il celebre spumante metodo classico conosciuto come Alta Langa DOCG.

La viticoltura in Alta Langa è caratterizzata da un clima fresco e dalle influenze delle Alpi Marittime che favoriscono una lenta maturazione delle uve, conferendo al vino una struttura elegante e una vivace acidità.

Le principali varietà di uva utilizzate sono gli internazionali pinot nero e chardonnay, che si adattano bene al terreno calcareo e sono perfetti per la produzione spumantistica. Gli alti standard qualitativi, l'attenzione per la sostenibilità e l'eccellenza enologica rendono la viticoltura dell'Alta Langa una realtà di grande prestigio nel panorama vinicolo italiano, e hanno reso celebre questo territorio anche al di fuori dei confini nazionali.

Oltre ai vitigni internazionali, uve autoctone tipiche come il Nebbiolo e il Dolcetto trovano spazio nei blend dei vini dell'Alta Langa, e aggiungono un tocco di originalità e tipicità. Queste varietà contribuiscono a creare vini con un carattere distintivo, esprimendo la personalità unica del territorio. Meno importanti per quantità coltivata ma non per qualità dei vini prodotti, in questa zona si trovano anche vigneti di arneis, barbera e freisa.





ti piace Sommelier Wine Box?

Inquadra il codice o clicca sul bottone
per scoprire come guadagnare fino a 100€

PORTA UN AMICO