



*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
<b>BOTTIGLIA</b>	<b>ABBINAMENTI</b>	<b>CANTINA</b>	<b>TERRITORIO</b>
Scheda tecnica e note di degustazione	Caratteristiche e abbinamenti gastronomici	Storia della cantina e particolarità	Regione Vitigni e vini Terroir



Pianbello

# ALTALANGA PAS DOSE

## SCHEDA TECNICA

Da un vigneto posto tra 550 e 650 metri sul livello del mare, un grande Metodo Classico.

 <b>TIPOLOGIA</b>	Spumante
 <b>DENOMINAZIONE</b>	Alta Langa DOCG
 <b>UVAGGIO</b>	Pienot Nero 100%
 <b>EVOLUZIONE</b>	2-3 anni
 <b>VOLUME IN ALCOL</b>	13,5%
 <b>TEMPERATURA IDEALE</b>	6-8° C
 <b>CALICE</b>	Medio



Pianbello

# ALTALANGA PAS DOSE

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

-  Giallo paglierino leggero con spuma fine e cremosa;
-  al naso esprime profumi delicati di fiori bianchi e mela verde, con frutta esotica e fieno fresco;
-  in bocca è caldo e cremoso, asciutto e di nerbo, croccante e molto fresco. Piacevolissimo.

freschezza  
90%

sapidità  
88%

corpo  
80%

morbidezza  
80%

## VINIFICAZIONE

-  Vendemmia a mano in cassette.
-  Pressatura soffice per ottenere il mosto fiore. Illimpidimento mediante flottazione ad azoto per evitare ossidazione degli aromi. Aggiunta di lieviti selezionati e fermentazione alcolica a temperatura di 15°C, in vasche termocondizionate. Affinamento in bottiglia sulle fecce per 30 mesi. Remuage sulle pupitrès e sboccatura finale.

# CARATTERISTICHE E ABBINAMENTI

Perfetto come aperitivo in accompagnamento a qualunque piatto. Perfetto con primi piatti non troppo grassi o strutturati, con secondi piatti di carni bianche e con tutta la cucina di mare.

- **UN VINO FRESCO**
- **VERSATILE**
- **PRIMI O SECONDI PIATTI NON STRUTTUATI**

## FRITTO DI MARE

### ◆ **ABBINAMENTO SUGGERITO**

L'ottima freschezza e l'effervescenza lo rendono perfetto in abbinamento al pesce fritto, per un abbinamento di grande soddisfazione.



## VITELLO TONNATO

### 📍 **ABBINAMENTO CLASSICO**

Abbinamento territoriale per eccellenza, l'Alta Langa di Pianbello si sposa bene con il vitello tonnato di cui non copre i sapori ma al contrario esalta la delicatezza e i profumi.



# 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.



**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.**



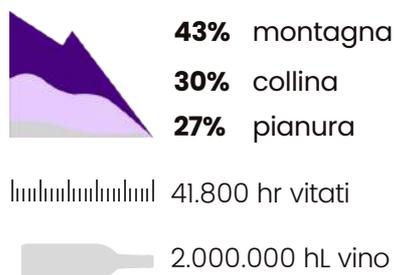


Comune di Barolo e vigne circostanti

## 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



### TERRITORI

- 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.

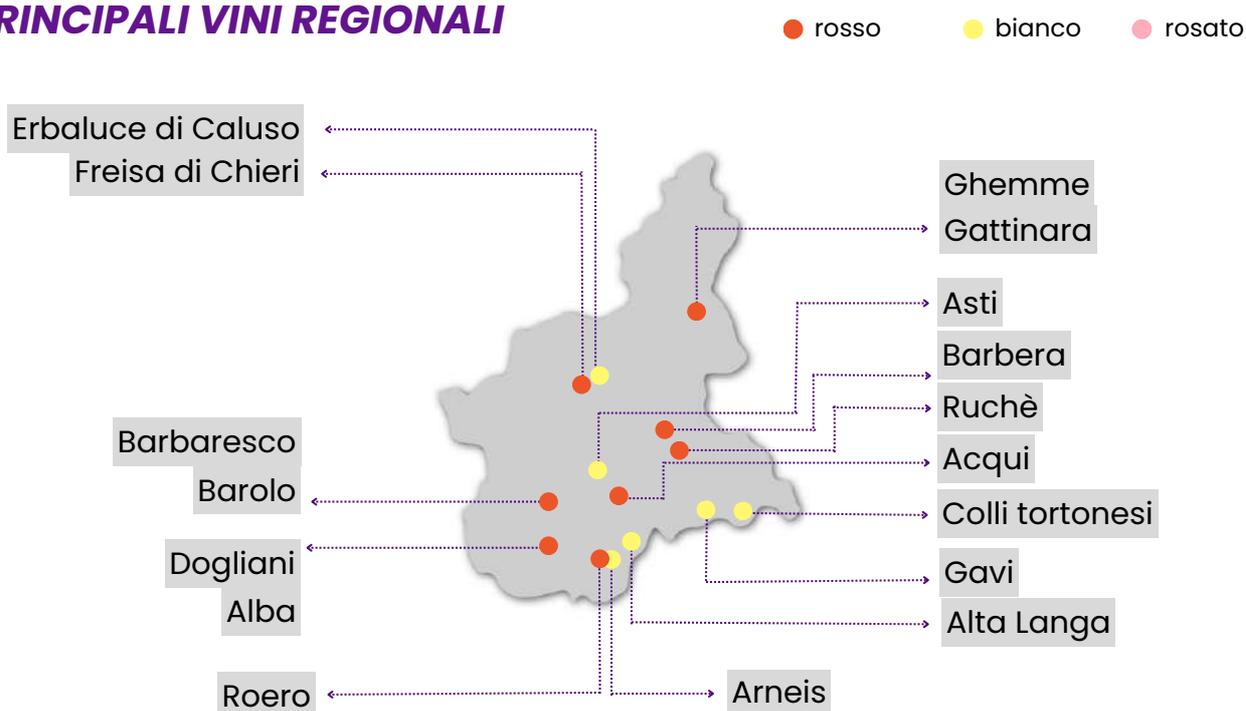


Cappella di Brunate - Barolo (CN)

## 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 del Monferrato

# MONFERRATO

La zona del Monferrato è una delle regioni vinicole più importanti a livello mondiale, patrimonio Unesco. Tra queste suggestive colline si produce la Barbera, un vitigno veramente straordinario, versatile e fresco.

Nel Monferrato i vigneti ricoprono quasi interamente le sommità e le pendici delle colline, alternandosi comunque a piccoli boschi, in paesaggi di grande suggestione.

L'ampia diversità dei suoli permette di produrre vini molto complessi, con bouquet ampio.

**I terreni sono calcareo-marnosi, di colore bianco, grigio chiaro o beige, ricchi di carbonato di calcio: questo permette di produrre vini corposi, ricchi di colore (nei rossi), talvolta con sentore di tufo, da invecchiamento; le terre rosse sono invece più profonde e ricche, oltre che di argilla e limo, di ossidi di ferro e magnesio, e sono ottime per produrre vini bianchi.**

**Le sabbie astiane producono ottimi vini rossi caratterizzati da bassa acidità e veloce maturazione. Infine, su questi terreni, nelle annate molto siccitose la vite può subire problemi di stress idrico, poiché la maggiore percentuale di sabbia non consente al terreno di trattenere l'acqua.**





*ti piace Sommelier Wine Box?*

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

**PORTA UN AMICO**