



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

ASTI EXTRA DRY SEGRETO

SCHEDA TECNICA

Uve provenienti da vigneti a Canelli, Loazzolo e Valdivilla.




 TIPOLOGIA	Spumante
 DENOMINAZIONE	Asti DOCG
 UVAGGIO	Moscato
 EVOLUZIONE	2-3 anni
 VOLUME IN ALCOL	12,5%
 TEMPERATURA IDEALE	6-8° C
 CALICE	stretto



Pianbello

ASTI EXTRA DRY SEGRETO

NOTE DI DEGUSTAZIONE

-  Giallo paglierino chiaro tendente al verdolino con spuma fine e cremosa, perlage fine e persistente;
-  al naso è caratteristico, delicato, con piacevoli note aromatiche agrumate (limone, mandarino, arancia);
-  in bocca è caldo e cremoso, sapido, fresco e piacevolmente morbido.



freschezza
87%

sapidità
85%

corpo
80%

morbidezza
85%

VINIFICAZIONE

-  Uve selezionate e raccolte a mano nell'ultima decade di settembre in cassette forate da 20Kg.
-  Le uve vengono pressate sofficientemente, il mosto decantato e conservato a temperatura controllata in vasche termocondizionate a 0° C. Il vino subisce quindi una fermentazione in autoclave a temperatura di 12/13°C con lieviti selezionati. Il vino riposa sui lieviti con batonnage giornalieri per 4-6 settimane. Maturazione e affinamento in vasche inox, con la presa di spuma nell'estate successiva alla vendemmia secondo il Metodo Charmat.

CARATTERISTICHE E ABBINAMENTI

Un Extra dry fresco e morbido, dalla bollicine fine, da abbinare a piatti leggeri e profumati, anche caratterizzati da una certa grassezza.

- **UN VINO FRESCO**
- **BEVERINO E CREMOSO**
- **PIATTI LEGGERI E PROFUMATI**

ZUPPA DI ZUCCA E ZENZERO

👉 **ABBINAMENTO SUGGERITO**

Una zuppa delicata, gustosa e profumatissima, che bene si sposa con l'Asti Extra dry di Pianbello: la bollicina pulisce la bocca e la prepara al boccone successivo.



FRITTO MISTO ALLA PIEMONTESE

📍 **ABBINAMENTO CLASSICO**

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



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.



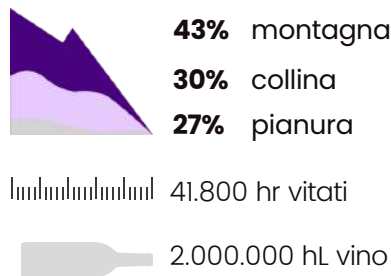


Comune di Barolo e vigne circostanti

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.

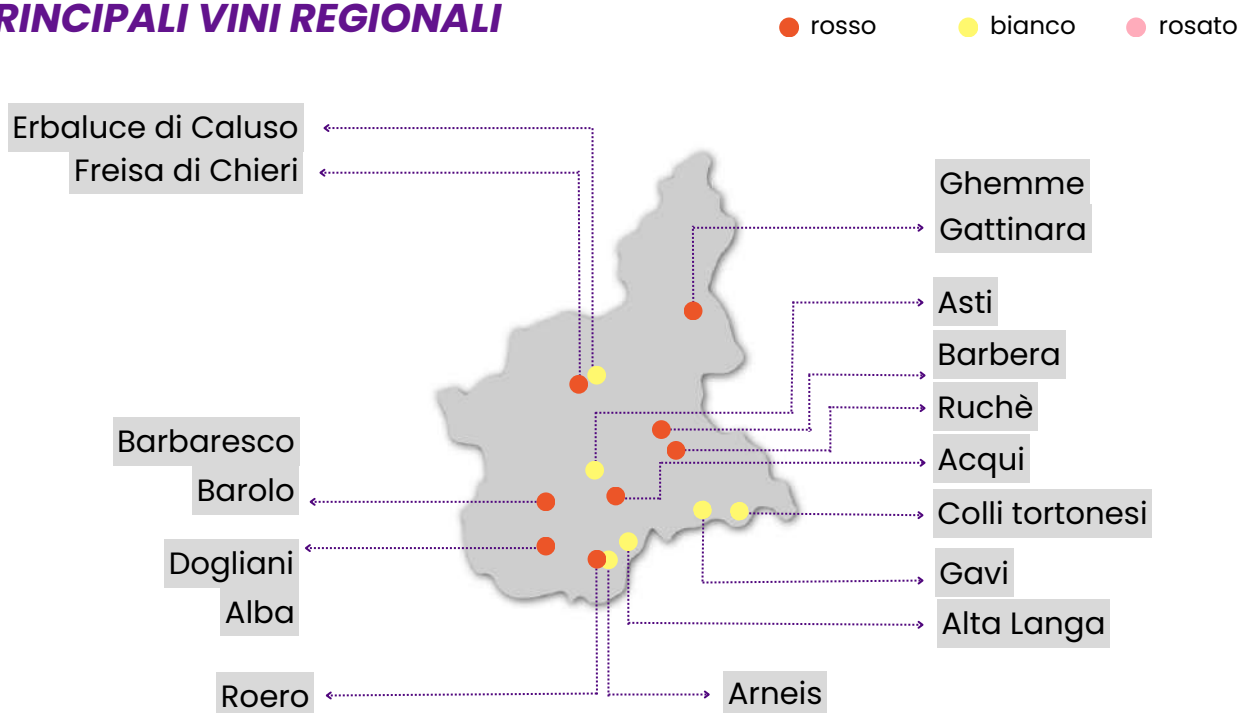


Cappella di Brunate - Barolo (CN)

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