

OSTERIA LE TERME&URANO CUIPISTI

Per il ciclo “I GRANDI PRODUTTORI ITALIANI”

NEL CUORE DELLE LANGHE TRA BAROLO E BARBARESCO

COMMENDATOR ARMANDO PIAZZO

VENERDÌ 2 FEBBRAIO

La storia dell’Azienda Piazza ha inizio negli anni ‘60 a **San Rocco Seno d’Elvio**, una piccola frazione del comune di Alba. Armando Piazza e Gemma Veglia sono due giovani sposi che provengono da famiglie di agricoltori e che insieme decidono di dare seguito alle tradizioni familiari investendo in un territorio speciale, quello delle Langhe, ai tempi non ancora rinomato per le sue eccellenze enogastronomiche. La loro lungimiranza li porta poi ad investire sul vitigno che oggi è alla base di alcuni dei vini più apprezzati al mondo: **il Nebbiolo**. Negli anni, molti sono i terreni che vengono acquistati e convertiti alla sua produzione, fino ad arrivare al 1979, quando si vinificano le prime di quelle uve in cui era stata riposta così tanta fiducia e che da lì a tre anni avrebbero portato il nome **di Barbaresco**. Quando la figlia Marina ed il marito Franco affiancano Armando e Gemma nella gestione aziendale, si appassionano a questa bella realtà che va via via consolidandosi, e con il loro entusiasmo vi apportano migliorie che culminano **nel 1985 con la nascita del primo Barolo**, altro motivo di orgoglio della famiglia Piazza. Insieme alla fama cresce anche la superficie che oggi conta **oltre 70 ettari** interamente coltivati a vigneto, posti in gran parte vicino all’azienda ma non solo: **Mango, Neviglie, Guarene e Novello sono i comuni in cui si trovano le altre vigne di proprietà**. Nel **2007** la conduzione dell’azienda passa definitivamente alla **figlia Marina** che insieme a Franco cerca di seguire le orme dei propri genitori. Dopo poco tempo fanno il loro ingresso in azienda anche **Simone e Marco** – i figli di Marina – che al termine degli studi alla scuola Enologica “Umberto I” di Alba iniziano ad integrare idee e tecniche innovative all’esperienza delle generazioni precedenti.

Si crea così la filosofia dell’Azienda Piazza: gli occhi rivolti al futuro ed i piedi saldi nella tradizione, per produrre vini che ne siano l’espressione più vera.

Tant’è che ad oggi l’Azienda Vitivinicola Piazza vanta la produzione dei vini più rappresentativi della tradizione di Langhe e Roero: ***ai già citati Barbaresco e Barolo, si aggiungono il Langhe Nebbiolo, la Barbera d’Alba, il Dolcetto d’Alba, il Roero Arneis, il Langhe Chardonnay, il Moscato Asti e due prodotti più innovativi per la zona, uno spumante metodo classico a base Nebbiolo “MasSim” ed un Merlot in purezza.*** La produzione si attesta intorno alle 400.000 bottiglie di cui il 20% distribuite sul mercato italiano.

Crediamo che sapienza artigianale, rispetto del territorio e tecniche innovative possano convivere per fare grandi i nostri vini.

CENA DEGUSTAZIONE

1. ROERO ARNEIS CORTINE 2022 abbinato all'aperitivo di benvenuto (finger food)

Luminoso, naso fine e terso, leggermente minerale, floreale e fruttato. Erbe, pesca bianca, nespola. Palato leggero, acido, gradevole nella persistenza. **Ottimo, 88/100.** Bene con i finger food;

2. DOLCETTO D'ALBA SCALETTA 2020 abbinato ad una battuta di manzo con fonduta di castelmagno e ribes.

Un gran bel Dolcetto, fatto con amore. Molto fruttato, fragrante nelle note di susina e ciliegia. Palato molto gradevole, equilibrato e persistente. **Eccellente, 90/100.** Ha sovrastato il piatto;

3. BARBERA D'ALBA SUPERIORE MUGIOT 2021 abbinato a vitello tonnato.

Rubino molto scuro, impatto olfattivo vegetale che ha lasciato spazio al tono fruttato di ciliegia e lampone. Al palato scorrevole, fresco, gradevole. Una bella Barbera. **Eccellente, 90/100.** Anche in questo caso il vino ha sovrastato il piatto;

4. LANGHE NEBBIOLO AIMAN 2021. Abbinato ad un tomino al tartufo.

Il Langhe Nebbiolo è da sempre il biglietto da visita dell'azienda. In questo vino emerge in particolare il lavoro fatto in vigna. Ha iniziato un po' timido poi ha lasciato emergere le sue note minerali, i profumi dei fiori essiccati, spezie miste a frutta. La sapidità espressa ha invitato al riassaggio. **Ottimo, voto 89/100.** Abbinamento in linea, espressivo;

5. BARBARESCO ARGE 2020. Secondo vino abbinato sempre con il tomino al tartufo.

Un blend di diversi vigneti. Scioppo di lamponi, speziature dolci, tannino vigoroso che ha sorretto una buona massa e dialogato con freschezza. Un Barbaresco che è salito subito sul gradino **dell'Eccellenza, voto 90/100.** Abbinamento perfetto;

6. BARBARESCO RIZZI-FRATIN 2020 abbinato ad Agnolotti di grano saraceno, manzo e funghi pioppini.

Naso ampio, attraente, note di frutta polposa, speziature dolci. Al palato un assetto importante, forte di tannini, lungo in persistenza. **Eccellente, voto 91/100.** Eccellente anche l'abbinamento.

7. BARBARESCO NERVO VIGNA GIAIA RISERVA 2016 abbinato ad un risotto salsiccia con riduzione di Barbaresco.

Granato, ampiezza olfattiva sorprendente. Fresche note floreali di montagna, a seguire fragoline di bosco immerse in note speziate. Il sorso ha svelato grazia tannica in un contesto di rara gradevolezza. Il top della serata. **Eccellente, voto 93/100.** Risotto molto sapido. Dura lotta per trovare il giusto connubio. Il Barbaresco da solo ha espresso il meglio di sé;

8. BAROLO SOTTOCASTELLO DI NOVELLO 2019 con brasato al Barolo.

Profumi molto intensi e avvolgenti, sottobosco, fragolina, mora, confetture di frutta rossa, naso ambizioso. Al palato prestanza e generosità. **Eccellente, voto 91/100.** Abbinamento centrato;

9. BAROLO SOTTOCASTELLO DI NOVELLO RISERVA 2016 con brasato al Barolo.

Naso fitto, con note calde e fuse di mora, erbe di montagna e confetture, intrecciate a spezie dolci, cacao, tabacco. Al palato ha parlato il vigneto nel Comune di Novello. Eccellente, voto 93/100. L'annata dalla sua parte!!! Abbinamento lodevole;

10. MOSCATO D'ASTI CICHETA 2022 abbinato ad una splendida pasta frolla scomposta con crema e fragole.

Naso con forte aromaticità. Piglio fresco di erbe aromatiche, salvia, frutta bianca, nespola. Al palato è dolce ma non stucchevole, persistente nella chiusura. Fatto bene. **Eccellente, voto 90/100 (che per un Moscato significa il massimo).** Abbinamento in perfetta concordanza. Fine pasto sublime!!!

Urano Cupisti