



PIAZZO

AZIENDA VITIVINICOLA

Annuario dei Migliori Vini Italiani 2010

AZIENDA AGRICOLA

PIAZZO Comm. ARMANDO

All'origine di questa bella realtà aziendale e della famiglia che a San Rocco Seno d'Elvio la conduce, vi sono un uomo e una donna: Armando Piazza, che in questa cascina è nato, e Gemma Veglia, che viene da Madonna di Como, paese poco distante da Alba. Vigna dopo vigna, l'azienda si è ampliata ed alla terra poco per volta andava a corrispondere una migliore organizzazione della cantina. Oggi l'azienda è gestita anche dalle figlie dei capostipiti, Marina e Wilma, e dai rispettivi mariti, Franco e Albino.

Piazza

Az. Agr. Piazza Armando
Fraz. S. Rocco Seno D' Elvio, 31 - 12051 Alba (CN) - tel. 017335689 fax 0173440703 - apiazzo@piazza.it - www.piazza.it -
Responsabili della produzione: Piazza Marina (Titolare), Giordano Stefano (Enologo), Allario Franco (Resp. Commerciale)
- Anno avviamento: 1979 - Vini prodotti: 15 - €: 250.000 - Ettari: 65 - Uve/vini acquistati: solo uve di proprietà - ☞: sì - ☚: sì - ☛: sì

IL MIGLIOR VINO

Barbaresco Sorì Fratin 2006 **87**

Consistenza: 31 - Equilibrio: 28 - Integrità: 28



Sensazioni: *cha gran concentrazione, che gran morbidezza espressiva questo turgido, nitido vino. La visciola di base della sua profumata olfazione, da un lato è tornita da vene di balsamica vaniglia e di menta clorofillosa, dall'altro è soggiunta da una voce di frutto più nero ed intenso, un aroma*

di bacca di bosco: di mora. Connubio di ottima fragranza odorosa. Il palato è fuse del volume, della fittezza e della potenza, con il tannino che infittisce la viscosità di contatto restringendo un poco l'ampiezza del gusto. Il suo lungo persistere, un tornare a montare della sua morbida integrità profusiva.

Informazioni: ♥ - ☞: 17-07-09 - ☚: C - €: 3.300 - ☛: Nebbiolo

GLI ALTRI VINI

BARBERA D'ALBA MUGIOT 2007 **IP: 86**

C: 31 - E: 28 - I: 27 - ☚ - €: 7.000 - ☛: Barbera

NEBBIOLO LANGHE 2007 **IP: 85**

C: 31 - E: 27 - I: 27 - ☚ - €: 4.000 - ☛: Nebbiolo

BARBARESCO 2006 **IP: 85**

C: 31 - E: 27 - I: 27 - ☚ - €: 30.000 - ☛: Nebbiolo

MOSCATO D'ASTI 2008 **IP: 84**

C: 28 - E: 29 - I: 27 - ☚ - €: 100.000 - ☛: Moscato

BAROLO 2005 **IP: 83**

C: 31 - E: 27 - I: 25 - ☚ - €: 15.000 - ☛: Nebbiolo

BARBARESCO VIGNA GIAIA 2004 **IP: 83**

C: 31 - E: 26 - I: 26 - ☚ - €: 3.400 - ☛: Nebbiolo

ROERO ARNEIS 2008 **IP: 82**

C: 27 - E: 28 - I: 27 - ☚ - €: 10.000 - ☛: Arneis

MASSIM METODO CLASSICO 2006 **IP: 81**

C: 27 - E: 27 - I: 27 - ☚ - €: 2.300 - ☛: Pinot Nero 80%, Chardonnay 20%

Commento Conclusivo

Polpano morbidi e suadenti tanto il Roero Arneis 2008 e il Moscato d'Asti 2008. E ottimo nitore enologico esecutivo svelano anche le bollicine del Massim Metodo Classico 2006. Quindi la gran potenza e massa di tutti i rossi di Piazza. Produttore di grandi uve sempre più morbido e netto nella loro trasformazione. Alto l'indice di piacevolezza del Nebbiolo Langhe 2007, del Barbaresco 2006, vivi nonostante la potenza del balsamo speziato. Ancor maggior turgore/valore dal Barbera d'Alba Mugiot 2007: di grande intensità polposa la sua dolce visciola carnosa. Il vino del tasting è il Barbaresco Sorì Fratin 2006; fra i più rotondi e netti del millesimo, la sua gran ciliegia nera mentosa pulsa ancor viva. Carnosamente, suadentemente viva. Cresce netto questo assai dotato bicchiere, complimenti.

Indici Qualitativi Complessivi:

IP complessivo: 84 (+3,07%); QQT: 7

Indici complessivi: C: 29,77 - E: 27,44 - I: 26,77