

BARBARESCO DOCG “ARGÈ”

In questo vino è racchiusa la storia di Armando e Gemma, e così i loro nomi si fondono per identificare il vino da cui tutto è iniziato: il nostro Barbaresco della tradizione.

In esso sono racchiusi la forza dei coniugi Piazza, l'equilibrio di una coppia che si divide tra famiglia e lavoro e, infine, la longevità garantita da unioni solide, fatte di compromessi per accordare caratteri diversi.

Allo stesso modo il Barbaresco Argè è il frutto dell'assemblaggio dei vari vigneti dislocati tra San Rocco Seno d'Elvio e Treiso: due zone tanto vicine quanto diverse, che si uniscono in un sorso equilibrato ma che mantiene la struttura del Barbaresco fedele alle sue origini.

Formati disponibili: 75 cl

Formati disponibili: 150 cl



Vigneto: vari, situati sulle colline di San Rocco Seno d'Elvio e Treiso

Composizione: 100% Nebbiolo

Epoca di vendemmia: prima metà di ottobre

Vinificazione e Maturazione: pigiatura dei grappoli, fermentazione e macerazione in vasche di acciaio.

Il vino evolve almeno 9 mesi in botti di rovere di grandi dimensioni. Segue un periodo di alcuni mesi in bottiglia coricata in cantine interrate.

Gradazione alcolica: 13,5-14,5%

Colore: rubino intenso con riflessi granata.

Profumo: note fruttate di frutti rossi, ciliegie sotto-spirito e confettura; sentori floreali di viola appassita e spezie.

Sapore: secco e caldo, abbastanza tannico e di lunga persistenza aromatica.

Abbinamento: accompagna sia primi piatti che secondi di buona struttura e complessità.