



barbaresco | barolo | langhe | roero

una storia di famiglia e vino
a story of family and wine





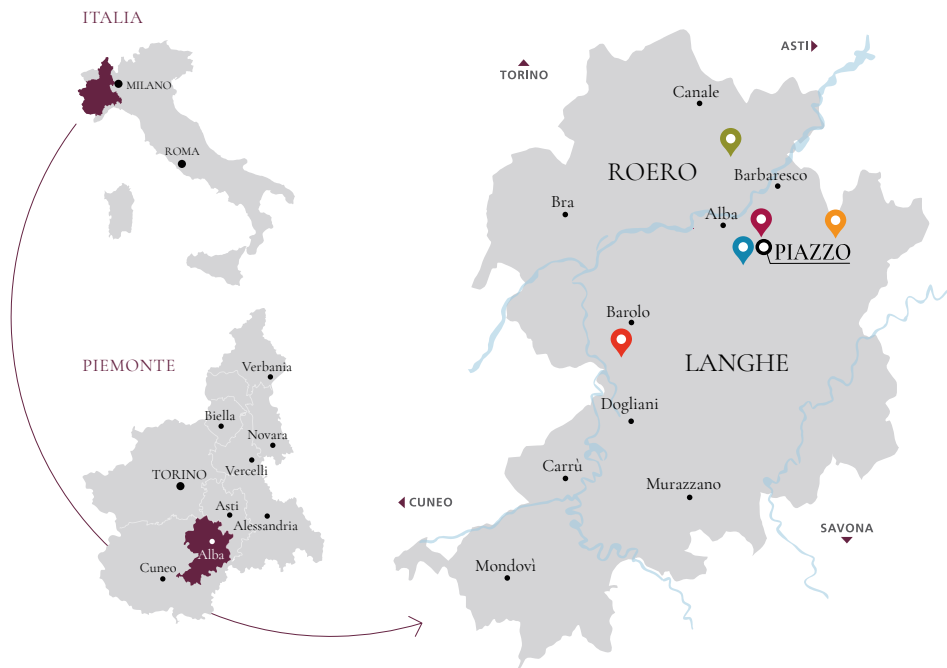
barbaresco



barolo



barbaresco | barolo | langhe | roero
dove sono ... dove siamo | where they are ... where we are



- *Cortine* Roero Arneis DOCG
- *Fil Rus* Barbera d'Alba DOC
- *Aiman* Langhe DOC Nebbiolo



- *Cicheta* Moscato d'Asti



- *Argè* Barbaresco DOCG
- Barbaresco DOCG *Rizzi Vigneto Fratin*
- Barbaresco DOCG *Pajorè*
- Barbaresco DOCG *Riserva Nervo Vigna Giaia*



- *Cicheta* Moscato d'Asti DOCG
- *Buran* Dolcetto d'Alba DOC
- Dolcetto d'Alba DOC *Scaletta*
- *Aiman* Langhe Nebbiolo DOC
- *Fil Rus* Barbera d'Alba DOC
- Barbera d'Alba DOC *Mugiot*
- *Strangè* Langhe DOC Chardonnay



- *Valente* Barolo DOCG
- Barolo DOCG *Riserva Sottocastello di Novello*
- Barolo DOCG *Sottocastello di Novello*







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 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. Anzi, era la terra de "La Malora" di Fenoglio, da cui scappare per la crisi in cui versava il mondo contadino nel secondo dopoguerra, che dà però loro la motivazione e la determinazione necessarie a dare vita all'Azienda Piazza. 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.

The story of the Piazza winery began in San Rocco Seno d'Elvio, a small outlying district of the town of Alba, in the 1960s.

Armando Piazza and Gemma Veglia, decided together to carry on their family traditions by investing in a special terroir – the Langhe – which at the time was not yet renowned for its premium foods and wines.

As a matter of fact, with the hard times the farming community were experiencing following the Second World War, the Langhe then were the land of local writer Fenoglio's "La Malora" (The Ruin), and somewhere to escape from. For the Piazzos however, this was all the motivation they needed in order to start their own business. Their foresight then led them to invest in the varietal which today produces some of the most highly-prized wines in the world: Nebbiolo.

Over the course of the years, many plots of land were purchased and converted for the growing of the varietal. Then in 1979 the first wine was made from the grapes they had placed so much faith in, and three years later it was to bear the name Barbaresco.



Marco, Franco, Marina, Simone

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 della coppia – 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

When their daughter Marina and her husband Franco joined Armando and Gemma in the business, they fell in love with this wonderful venture which was gradually becoming more established, and with their enthusiasm improvements were made that culminated in 1985 with the release of their first Barolo: another source of pride for the Piazza family.

Along with the cellar's reputation, the estate also grew in size. Today the vineyards extend over more than 70 hectares (170 acres), mostly located near the winery itself, but some in other municipalities: Mango, Neviglie, Guarene and Novello.

In 2007 the running of the estate was handed over once-and-for-all to Marina, and she and Franco set out to follow in her parents' footsteps.

Shortly afterwards, their sons Simone and Marco also joined the business after completing their studies at the "Umberto I" wine high school in Alba, and they began to add innovative ideas and techniques to the experience of the preceding generations. This resulted in the Piazza philosophy: look to the future, while keeping your feet firmly rooted in tradition by producing wines that are its most authentic expression.

So much so that today Azienda Vitivinicola Piazza can claim to produce the wines that best represent the traditions of the Langhe and Roero.

Ritorno in

“RITORNO IN” ALTA LANGA D.O.C.G. BRUT

Vitigno. 70% Pinot Nero e 30% Chardonnay

Vigneto. Vari

Vinificazione. Pressatura dei grappoli. Fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata e maturazione per 7/8 mesi sulle fecce con batonnage, rifermentazione in bottiglia secondo il procedimento del metodo classico.

Grape Varietal. 70% Pinot Nero, 30% Chardonnay

Vineyard: Various

Vinification. Pressing of the bunches. Fermentation in stainless steel tanks at controlled temperature and maturation for 7/8 months on the lees with batonnage. Refermentation in the bottle according to the classic method process.



Affinamento



10 mesi + 29 mesi + 1 mese



10 months + 29 months



Aging



1 moth

Vista. Spuma cremosa e molto sottile (a seconda della temperatura di servizio)

Colore. Giallo paglierino con lievi riflessi dorati

Profumo. Complesso, elegante.

Frutta a polpa bianca fusa a sentori più evoluti di lieviti, crosta di pane e frutta secca.

Sapore. Secco, pieno, di buona persistenza e con piacevole freschezza acida.

Appearance. Creamy foam and very thin bubbles (depending on the service temperature)

Colour. Straw yellow with slight golden reflections

Nose. Complex, elegant. White pulp fruit melted with yeasts, crust of bread and dried fruit hints.

Taste. Dry, full, of good persistence and with pleasant acid freshness-length, and an appealing tart freshness



L' Alta Langa rappresenta le nostre origini, in particolare quelle di Armando Piazza, la cui famiglia era di San Bovo, il paese intitolato a Bovone, santo protettore del bestiame. Non è infatti un caso che i buoi ed il carro carico d'uva siano l'emblema della nostra Cantina: Armando infatti usava trasportare le uve appena raccolte in questo modo, così come suo nonno, da San Bovo, ogni mattina trasportava la legna da vendere al mercato di Alba.

The Alta Langa represents our origins, in particular those of Armando Piazza, whose family came from San Bovo, the village entitled to Bovone, the patron saint of cattle. It's not a coincidence that the symbols of our winery are the ox and the cart full of grape: Armando used to transport this way the grapes freshly harvested, as well as his grandfather from San Bovo, who carried wood in the same way to sell it at the market in Alba every morning.



SPUMANTE METODO CLASSICO "MASSIM"

Vitigno: 85-90% Nebbiolo e 15-10% Chardonnay

Vigneto: vari

Vinificazione: pressatura dei grappoli e fermentazione a basse temperature in serbatoi di acciaio inox. Rifermentazione in bottiglia nell'anno successivo alla vendemmia

Grape Varietal: 85-90% Nebbiolo and 15-10% Chardonnay

Vineyard: various
Vinification: fermentation in steel and refermentation in bottle in the year after the harvest, following the classic sparkling wine method



Affinamento



10 mesi + 29 mesi + 1 mese



10 months 29 months



Aging



1 moth

Vista: spuma intensa. Perlage fine e persistente

Colore: giallo dorato

Profumo: elegante, fruttato con note di crosta di pane, lieviti e frutta secca

Sapore: sapore secco, pieno, di buona persistenza e con piacevole freschezza acida

Appearance: fine and long perlage

Colour: golden yellow

Nose: elegant and fruity with evolved aromas of bread crusts, yeast and nuts

Taste: dry taste, with good body and length, and an appealing tart freshness

Le annate più fresche regalano le uve perfette per questo spumante Metodo Classico il cui nome – MasSim – è la sintesi tra i nomi dei due figli di Marina e Franco: Marco e Simone. I toni eleganti, più freschi e fruttati dello Chardonnay, smorzano la struttura e l'austerità conferite dal Nebbiolo, creando così un connubio perfetto.

Cooler vintages treat us to perfect grapes for this Classic Method sparkling wine called MasSim, merging the names of the Marina and Franco sons: Marco and Simone. The elegant, fresher and fruitier qualities of the Chardonnay soften the structure and austerity that come from the Nebbiolo, creating a perfect blend.





ROERO ARNEIS D.O.C.G. "CORTINE"

Vitigno: 100% Arneis

Vigneto: Cortine, a Guarene (Roero)

Terreno: marnoso con infiltrazioni sabbiose

Vinificazione: fermentazione a basse temperature in serbatoi di acciaio inox

Grape Varietal: 100% Arneis

Vineyard: Cortine, in the commune of Guarene (Roero)

Soil Composition: sandy infiltrations in the marly soil

Vinification: fermentation in stainless steel at low temperatures



Affinamento



3/4 mesi + 1/2 mesi

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli

Profumo: floreale e minerale. Pera, mela e salvia.

Sapore: fresco e minerale. Ottima acidità e lunghezza aromatica. Bilanciato



Aging



3/4 months + 1/2 months

Colour: crystal-clear straw yellow with greenish nuances

Nose: intense, floral and mineral. Pear, apple and sage

Taste: delicate, reflecting the sensations on the nose. Well-balanced overall



Ora in etichetta è indicata la Menzione Geografica Aggiuntiva (MeGa): Cortine. Il Roero Arneis è il vitigno principe della sponda sinistra del fiume Tanaro, zona di elezione per i suoi terreni carichi di infiltrazioni sabbiose che ne esaltano gli aromi tipici di frutta, fiori e le distintive note minerali. Le uve impiegate nella produzione del Roero Arneis derivano interamente dal vigneto Cortine, nel comune di Guarene.

The Additional Geographical Mention (MeGa) Cortine is now written on the label. Roero Arneis is the main grape variety of the left bank of the Tanaro River, a reputed area for its soils full of sandy infiltrations that enhance the typical aromas of fruit, flowers and distinctive mineral notes. The grape used in the production of Roero Arneis derive entirely from the Cortine



LANGHE D.O.C. CHARDONNAY "STRANGÈ"

Vitigno: 100% Chardonnay

Vigneto: Cicheta in San Rocco
Seno d'Elvio, Alba

Terreno: marna calcarea

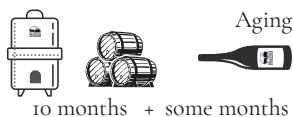
Vinificazione: fermentazione 2/3
in barriques e 1/3 in acciaio inox

Grape Varietal: 100% Chardonnay

Vineyard: Cicheta in San Rocco
Seno d'Elvio, commune of Alba

Soil Composition: calcareous marl

Vinification: fermentation 2/3 in
barriques and 1/3 in stainless
steel tank



Colore: giallo paglierino carico

Profumo: intenso di frutta
tropicale, pesca gialla e nocciola.

Lievi note burrose

Sapore: pieno, morbido e sapido.
Ottima acidità, mineralità e
lunghezza aromatica

Colour: deep straw yellow

Nose: intense, with tropical fruits
and yellow peach. Slight
buttery notes

Taste: smooth and mouth-filling,
mineral and fresh with good
aromatic length

Lo straniero. Senza origini e tradizioni in comune con i vitigni piemontesi. Eppure, se trova terreno adatto e con le giuste attenzioni, può essere anch'esso espressione dei grandi terroir delle Langhe. Questo è il motivo che ci ha convinto, nella vendemmia 2020, ad attribuire al nostro vino il titolo di Langhe Chardonnay, assecondandone lo spessore con tecniche di vinificazione mirate.

The stranger that has neither origins nor traditions in common with the Piedmontese grape varieties. But if it finds fertile ground and with accurate attentions, it can integrate well becoming an expression of the great terroirs of Langhe. This is the reason why, in the 2020 harvest, we give to our wine the title of Langhe Chardonnay, supporting its thickness with





DOLCETTO D'ALBA D.O.C. "BURAN"

Vitigno: 100% Dolcetto

Vigneto: vari, situati a San Rocco Seno d'Elvio e Treiso

Terreno: prevalentemente marnoso

Vinificazione: fermentazione e macerazione in vasche di acciaio inox.

Grape Varietal: 100% Dolcetto

Vineyard: various, located in San Rocco Seno d'Elvio, Alba, and commune of Treiso

Soil Composition: predominantly marly

Vinification: fermentation and maceration in stainless steel tanks



Affinamento



6/8 mesi + pochi mesi

Colore: rosso rubino vivo con riflessi violacei

Profumo: frutti rossi tra cui ciliegia e prugna, sentori floreali di violetta e la caratteristica nota mandorlata.

Sapore: caldo e delicato, leggermente tannico con retrogusto vinoso e piacevole sul finale, di buona persistenza



Aging



6/8 months + few months

Colour: bright ruby red with purplish highlights

Nose: red fruit, including cherry and plum, floral notes of violet and a characteristic almondy aroma

Taste: warm and delicate, slightly tannic with a nice, long finish and vinous aftertaste



"Quella Cascina non deve scappare!" Era il 1995 e queste sono le parole di Armando, ancora convalescente dopo un'operazione. Si riferiva alla Cascina Buran, vicino alla Cantina, così soprannominata perché di proprietà del Sig. Borrano, commerciante di frutta. I terreni che circondavano la vecchia casa erano coltivati a frutteti ed in particolare susine.

<<We can't pass it up!>> These were the words of Armando in 1985, still recovering at the hospital after a surgery. He was referring to Cascina Buran, near the winery, so called because property of Mr. Borrano, a fruit trader who decided to put his house up for sale. The land surrounding the old house was planted with orchards and in particular plums.



DOLCETTO D' ALBA D.O.C. SCALETTA

Vitigno: 100% Dolcetto

Vigneto: Scaletta, a San Rocco Seno d'Elvio

Terreno: prevalentemente marnoso

Vinificazione: fermentazione e macerazione in vasche di acciaio inox.

Grape Varietal: 100% Dolcetto

Vineyard: Scaletta, in San Rocco Seno d'Elvio

Soil Composition: predominantly marly

Vinification: fermentation and maceration in stainless steel tanks



Affinamento



6/8 mesi + alcuni mesi



Aging



6/8 months + some months

Colore: rosso porpora intenso con riflessi rubino

Profumo: fruttato. Ciliegia, prugna e mora. Floreale e leggermente speziato con tipico finale mandorlato

Sapore: caldo, pieno, dal tannino morbido con retrogusto vinoso. Buona persistenza

Colour: purply red with nuances tending to ruby

Nose: Fruity. Cherry, plum and blackberry. Floral and slightly spicy, with hints of cloves and a varietal's almondy finish.

Taste: warm and full-bodied, with soft tannins and a long finish

Tra tutti i vigneti coltivati a Dolcetto, la Vigna Scaletta, in San Rocco Seno d'Elvio, è quella che meglio si presta ad accogliere questo vitigno. Il nome deriva dalla particolare forma dei suoi pendii che ricordano i gradini di una scala. Ogni anno le uve di questa vigna vengono vinificate a parte per dare origine ad un Dolcetto d'Alba dal carattere pieno e particolare

Among all the vineyards growing Dolcetto, Vigna Scaletta in San Rocco Seno d'Elvio is the one which lends itself best to the variety. The name comes from the particular shape of its slopes, which is reminiscent of the steps in a stairway: scala, in Italian. Each year the grapes from this vineyard are vinified separately to produce Dolcetto d'Alba with a particular fruity and full bodied style.





BARBERA D' ALBA D.O.C. "FIL RUS"

Vitigno: 100% Barbera

Vigneto: vari tra San Rocco Seno d'Elvio, Alba e Guarene nel Roero

Terreno: marnoso, con infiltrazioni sabbiose

Vinificazione: fermentazione e macerazione in vasche di acciaio inox.

Grape Varietal: 100% Barbera

Vineyard: various, located in San Rocco Seno d'Elvio, Alba and partly in the commune of Guarene (Roero)

Soil Composition: marly with sandy veins

Vinification: fermentation and maceration in stainless steel tanks



Affinamento



6/8 mesi + alcuni mesi



Aging



6/8 months + few months

Colore: rosso porpora intenso con riflessi rubino

Colour: intense purplish red with ruby highlights

Profumo: note fruttate di mora, prugna e confettura. Floreali di petali di rosa con lievi note speziate

Nose: fruity notes of blackberry, plus and jam, hints of rose petals slightly spicy overtone

Sapore: pieno, caldo e strutturato, con lunga persistenza aromatica

Taste: full-bodied taste, warm and well structured, with a long aromatic finish

In questo vino la Barbera lega Langhe e Roero come un filo, che nel bicchiere si raggomitola per unire l'essenza di due territori vicini ma, come sempre accade, molto diversi. È infatti il frutto dell'assemblaggio dei vigneti dislocati sia nella sponda sinistra che destra del fiume Tanaro. Un vino che diventa il fil rouge, ovvero il filo conduttore di due grandi terre del vino e che non può essere di altro colore se non rosso.

In this wine, Barbera connects the Langhe and Roero like a thread that is interwoven in the glass to combine the essence of two neighbouring, yet - as always happens - very different areas. In fact it is a blend resulting from vineyards located on both the left and right sides of the river Tanaro. A wine that becomes the fil rouge or common thread linking two great winegrowing areas, a wine that can be no other colour than red.





BARBERA D' ALBA D.O.C. SUPERIORE "MUGIOT"

Vitigno: 100% Barbera

Vigneto: Mugiot a San Rocco
Seno d'Elvio, Alba

Terreno: marnoso, calcareo ed
argilloso,

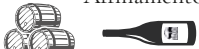
Vinificazione: fermentazione e
macerazione in vasche
di acciaio inox.

Grape Varietal: 100% Barbera

Vineyard: Mugiot a San Rocco
Seno d'Elvio, Alba

Soil Composition: equally
divided between marly, calcare-
ous and clayey soils

Vinification: fermentation and
maceration in stainless steel
tanks

Affinamento

10 mesi + 6 mesi

Aging

10 months + 6 months

Colore: rosso porpora intenso con
riflessi rubino

Profumo: sentori fruttati di
confettura e speziati. Sul finale note
tostate e di rosa appassita.

Sapore: caldo, avvolgente e
morbido, con lunga persistenza
aromatica

Colour: ruby red with garnet
nuances

Nose: complex, with fruity
hints of jam and spicy,
blackberry, green pepper and
vanilla. Toasted notes and
whitetered roses

Taste: warm taste, soft and
mouth-filling, with a long
aromatic finish

Grazie alla vinificazione separata dei vari vigneti, abbiamo individuato nel vigneto Mugiot quello con le caratteristiche migliori per la produzione di una Barbera d'Alba longeva. Mugiot in piemontese significa "mucchietto", soprannome attribuito al nonno di Armando Piazza che, in quanto commerciante di legna, era solito sistemare la legna in piccoli "mucchi". La Barbera porta questo nome perché, anche la Mugiot rappresenta solo una piccola porzione, un mucchietto, rispetto alla produzione totale di Barbera.

The separate vinification of the various vineyards has made it possible to identify Mugiot as the vineyard with the best characteristics for the production of a cellarable Barbera d'Alba. This explains the name given to this special varietal selection. Mugiot in the Piedmontese dialect means "little pile", which was the nickname given to the winery's founder, Armando Piazza, who used to heap the wood he sold into little piles. The Barbera bears the name Mugiot because in the same way it represents just a





MERLOT "TERABIANCA"

Vitigno: 100% Merlot

Vigneto: Terabianca a San Rocco Seno d'Elvio, Alba

Terreno: calcareo

Vinificazione: fermentazione e macerazione in vasche di acciaio inox.

Grape Varietal: 100% Merlot

Vineyard: Terabianca, in San Rocco Seno d'Elvio, Alba

Soil Composition: calcareous

Vinification: fermentation and maceration in stainless steel tanks

Affinamento

 10 mesi + 6 mesi

Colore: rosso porpora intenso con lievi sfumature rubino

Profumo: intenso e complesso, confettura di ciliegie e confettura di prugne. Spezie con note balsamiche ed eteree

Sapore: sapore caldo, avvolgente e morbido, con lunga persistenza aromatica

Aging

 10 months + 6 months

Colour: deep purplish red, with light ruby shades

Nose: intense and complex, fruity with hints of cherry and plums jam. Spicy, balsamic and ethereal notes

Taste: warm, soft and mouth-filling with a long aromatic finish



Il nome "Terabianca" significa terra bianca e deriva dal tipo di suolo in cui questo Merlot è coltivato. La vigna presenta un'alta percentuale di calcare che conferisce una colorazione chiara al terreno. La prima vendemmia risale al 2014 e, trattandosi di una varietà nuova per l'azienda, sono serviti alcuni anni per trovare la vinificazione che facesse risaltare al meglio le caratteristiche di questo vitigno.

Its name "Terabianca" means white earth, and comes from the light colouring of the soil this Merlot is grown on, with its high percentage of calcium carbonate. The first vintage dates back to 2014 and, since it is a new variety for the company, served several years to find the wine that made out the best characteristics of this variety.



LANGHE D.O.C. NEBBIOLO "AIMAN"

Vitigno: 100% Nebbiolo

Vigneto: vari, tra San Rocco Seno d'Elvio, Alba e Guarene, nel Roero

Terreno: marnoso con infiltrazioni sabbiose

Vinificazione: fermentazione e - macerazione in vasche di acciaio inox.

Grape Varietal: 100% Nebbiolo

Vineyard: various, in San Rocco Seno d'Elvio, Alba and Guarene (Roero)

Soil Composition: sandy infiltrations in the marly soil

Vinification: fermentation and maceration in stainless steel tanks



Affinamento



6-8 mesi + alcuni mesi



Aging



6/8 months + few months

Colore: rosso rubino con riflessi granata

Profumo: ampio e fragrante, note fruttate e floreali di geranio ed accenti speziati di chiodi di garofano.

Sapore: pieno e fresco dal tannino delicato, gentile.

Colour: ruby red with garnet nuances

Nose: expansive and fragrant.

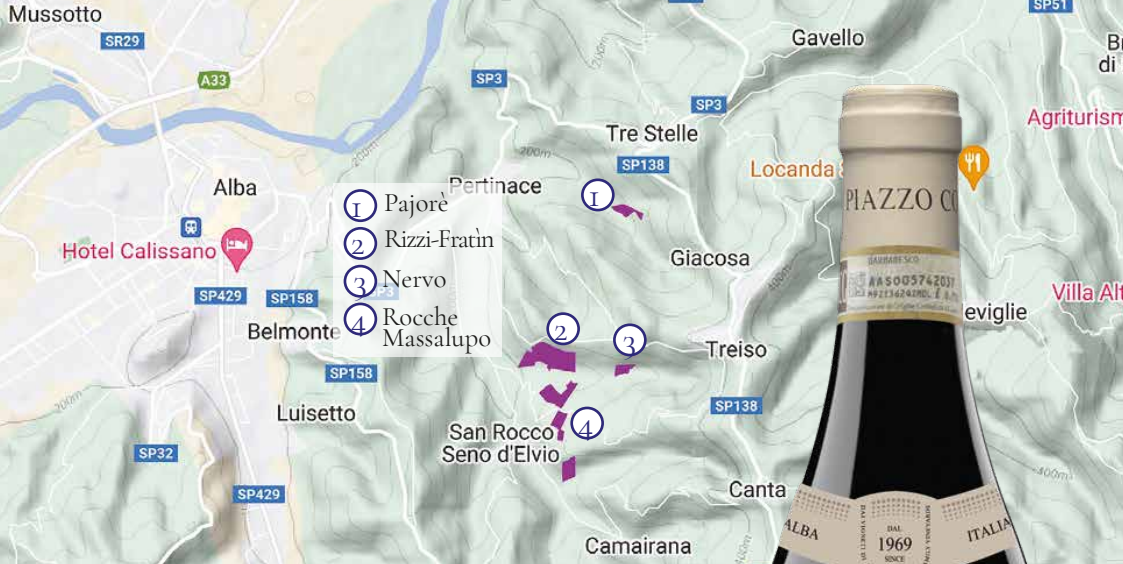
Fruity with raspberry, wild strawberry and damson jam. Geranium and spicy hints of cloves

Taste: round and full-bodied taste, with delicate tannins

Il termine piemontese Aiman richiama la morbidezza e le sensazioni soffici che, in questo caso, accarezzano il palato in un sorso nuovo e (r)affinato. Dall'annata 2020 il Langhe Nebbiolo si presenta in una nuova veste stilistica. Esaltati dalla fermentazione a basse temperature e dall'affinamento nelle grandi botti restano intensi e fini gli aromi varietali mentre i tannini si addolciscono e sono ben integrati in un sorso elegante e morbido.

The Piedmontese term Aiman recalls smoothness and fluffy sensations which, in this case, caress the palate in a new and (re)efined sip. From the 2020 vintage, the Langhe Nebbiolo presents itself in a new stylistic guise. Enhanced by the fermentation at low temperatures and the aging in large barrels, the varietal aromas remain intense and fine while the tannins soften and are well integrated in an elegant and soft sip.





BARBARESCO D.O.C.G. "ARGÈ"

Vitigno: 100% Nebbiolo
Vigneto: vari, situati sulle colline di San Rocco Seno d'Elvio e Treiso

Terreno: prevalenza di marne calcaree

Vinificazione: fermentazione e macerazione in vasche di acciaio inox.



Affinamento

9 mesi + 17 mesi

Colore: rosso rubino intenso con riflessi tendenti al granato

Profumo: intenso e complesso, con note floreali di rosa e sentori vinosi e lievemente speziati

Sapore: fruttato in apertura poi piacevolmente asciutto, con tannini dolci e di piacevole approccio. Lunga persistenza aromatica.

Grape Varietal: 100% Nebbiolo
Vineyard: various, located on the hills of San Rocco Seno d'Elvio and Treiso

Soil Composition: prevalence of calcareous marls

Vinification: fermentation and maceration on the skins in stainless steel tanks



Aging

9 months + 17 months

Colour: intense ruby red with garnet shades

Nose: fruity notes of red berries, cherries in alcohol and jam; flowery hints of withered violets and spices

Taste: fruity opening then pleasantly dry, with smooth tannins and a pleasant approach. Long aromatic persistence.

In questo vino è racchiusa la storia di **AR**mando e **GE**mma, e così i loro nomi si fondono per identificare il vino da cui tutto è iniziato: il nostro Barbaresco della tradizione. Il Barbaresco Argè è il frutto dell'assemblaggio dei vari vigneti dislocati tra San Rocco Seno d'Elvio, comune di Alba, 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.

This wine tells the story of **AR**mando and **GE**mma, and so their names come together to identify the wine from which everything started: our traditional Barbaresco. Barbaresco Argè is indeed the result of the blend of various vineyards located between San Rocco Seno d'Elvio, commune of Alba and commune of Treiso, two areas so close but different, joined in a harmonious sip which maintains the structure typical of Barbaresco.





BARBARESCO "PAJORÈ"

Vitigno: 100% Nebbiolo

Vigneto: Pajorè nel comune di Treiso

Terreno: un mix di marne grigie e marne bluastre

Vinificazione: fermentazione e macerazione in vasche di acciaio inox.

Grape Varietal: 100% Nebbiolo

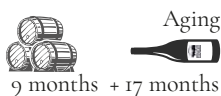
Vineyard: Pajorè, in the commune of Treiso

Soil Composition: a mix of gray and bluish marls

Vinification: fermentation and maceration on the skins in stainless steel tanks

Affinamento

 9 mesi + 17 mesi

Aging

 9 months + 17 months

Colore: rosso rubino intenso con riflessi tendenti al granato

Profumo: intenso e complesso, con note floreali di rosa e sentori vinosi e lievemente speziati. Balsamico ed elegante

Sapore: fruttato in apertura poi asciutto e tipicamente tannico, strutturato con finale lungo ed appagante. Balsamico ed elegante.

Colour: intense ruby red with garnet shades

Nose: intense and complex, with floral hints of roses, and slightly spicy, vinous overtones. Balsamic and elegant.

Taste: fruity opening, then dry and typically tannic, with good structure and a long, rewarding finish.

È il nuovo Barbaresco prodotto nei nostri vigneti, che arricchisce la collezione dell'azienda affiancando il Barbaresco Argè, Il Barbaresco Rizzi-Fratin, il Barbaresco Riserva Nervo Vigna Giaia. Il suo valore non è solo nell'espressione di un cru rinomato del comune di Treiso, uno dei 4 paesi che rientrano nella DOCG, ma anche affettivo. Esce infatti a 40 anni esatti dalla prima etichetta di Barbaresco prodotto dalla Cantina Piazza, millesimo 1979.

This is the new Barbaresco grown on our vineyards, building on the estate's collection in joining Barbaresco Argè, Barbaresco Rizzi-Fratin and Barbaresco Riserva Nervo Vigna Giaia. It is the signature expression of a renowned cru in the commune of Treiso, one of the 4 villages in the DOCG appellation's growing area. Its true value is also sentimental however, as it marks exactly 40 years since the release of the Piazza Winery's first label





BARBARESCO "RIZZI VIGNETO FRATIN"

Vitigno: 100% Nebbiolo

Vigneto: Fratin, San Rocco Seno d'Elvio, Alba

Terreno: marnoso e calcareo argilloso

Vinificazione: Fermentazione e - macerazione in vasche di acciaio

Grape Varietal: 100% Nebbiolo

Vineyard: Fratin, San Rocco Seno d'Elvio, Alba

Soil Composition: marly soil of medium consistency

Vinification: fermentation and maceration in stainless steel tanks

 Affinamento
9 mesi + 17 mesi

 Aging
9 months + 17 months

Colore: rosso rubino intenso con riflessi tendenti al granato

Profumo: intenso e complesso.

Note fruttate di confettura e prugne secche, sentori floreali di viola, vinosi e speziati

Sapore: secco e caldo, tannico, di grande struttura e lunga persistenza aromatica

Colour: intense ruby red with garnet-shaded nuances

Nose: intense and complex.

Fruity jam and prunes, floral hints of violet and vinous notes. Spicy overtones.

Taste: warm and dry taste, tannic, with great structure and a long aromatic finish

Conservata gelosamente nella nostra sala degustazione, questa mappa di poco posteriore alle campagne piemontesi di Napoleone Bonaparte ed alla breve occupazione di Alba da parte delle truppe francesi, dimostra come già 200 anni or sono (1819) la proprietà allora denominata "Frattino", di fronte alla ns. sede aziendale, fosse coltivata a vigneto. In quest'area ancora produciamo il nostro Barbaresco "Fratin"

Jealously preserved in our tasting room, this map of little later than the Piedmontese campaign of Napoleon Bonaparte and the brief occupation of Alba by the French troops, shows how 200 years ago (1819) the estate called "Frattino", right in front of our winery, was grown in vineyard. In this area we still produce our Barbaresco





BARBARESCO “NERVO VIGNA GIAIA” RISERVA

Vitigno: 100% Nebbiolo
Vigneto: Vigna Giaia, Treiso
Terreno: marnoso
Vinificazione: fermentazione e macerazione in vasche di acciaio inossidabile

Grape Varietal: 100% Nebbiolo
Vineyard: Vigna Giaia - Treiso
Soil Composition: marl
Vinification: fermentation and maceration in stainless steel tanks

 **Affinamento**
 9 mesi + 41 mesi

 **Aging**
 9 months + 41 months

Colore: rosso granato intenso con riflessi aranciati
Profumo: ampio di frutta secca e appassita: lampone, confettura, prugne. Note floreali, spezie e tabacco
Sapore: caldo ed intenso, tannico, di grandestruttura e persistente

Colour: intense garnet red with orange nuances
Nose: red and dried fruit: raspberry, jam, prune. Floral notes with sweet spices and tobacco
Taste: warm and intense, tannic with great structure and length

La Vigna Giaia fa parte del cru Nervo, menzione del comune di Treiso che si caratterizza per una spiccata esposizione a sud. Le foglie in quest'area ingialliscono precocemente, e da lontano la vigna si presenta come una macchia gialla, che il dialetto piemontese traduce nel simpatico “Vigna Giaia”. Nelle grandi annate selezioniamo queste uve che seguono un procedimento separato di vinificazione e un più lungo affinamento.

Vigna Giaia is part of the Nervo cru facing south in the village of Treiso. The leaves here change colour early, creating a splash of yellow that makes the vineyard stand out from a distance and gives it its appealing name in the Piedmontese dialect of “Vigna Giaia”. In great vintages, the grapes from this vineyard follow a separate vinification procedure and lengthier ageing.





BAROLO D.O.C.G. "VALENTE"

Vitigno: 100% Nebbiolo

Vigneto: vari, situati sulle colline del Comune di Novello

Terreno: limoso-argillosi con elevato contenuto di calcare e alcune infiltrazioni sabbiose
Vinificazione: fermentazione e macerazione in vasche di acciaio inox.



Affinamento

18 mesi + 20 mesi

Colore: rosso rubino con riflessi granata

Profumo: note fruttate di confettura di frutti rossi, frutta secca e ciliegia sotto spirito, con note speziate

Sapore: secco e caldo, strutturato, dal tannino avvolgente e lunga persistenza. Fine sottofondo minerale.

Grape Varietal: 100% Nebbiolo

Vineyard: various, located on the hills of the municipality of Novello

Soil Composition: part of marly soil and part of calcareous clay
Vinification: fermentation and maceration in stainless steel tanks



Aging

18 months + 20 months

Colour: ruby red with garnet highlights

Nose: fruity notes of red fruit jam, dried fruit and cherry in alcohol, with spicy notes

Taste: warm and dry, with good structure, slinky tannins and a long aromatic finish. and mineral aftertaste.

Valente era il nome del vecchio proprietario dei vigneti in cui oggi coltiviamo il nostro nebbiolo da Barolo. Un investimento fatto da Armando prima che venisse riconosciuta la DOCG, intravedendo un futuro in cui il Barolo avrebbe acquisito la fama e i riconoscimenti a cui noi oggi siamo abituati. Curioso poi che valente significhi virtuoso, come solo un Barolo sa essere, e anche abile, quale era Armando nel fiutare con visione lungimirante gli investimenti

Valente was the name of the previous owner of the vineyards where we now grow our Nebbiolo for Barolo wine. An investment made by Armando before DOCG was recognized, envisioning a future in which Barolo would acquire the fame and awards we are now used to. it is also curious that Valente means virtuous, as only a Barolo can be, and also skilled, as Armando effectively was in sniffing profitable investments with a far-sighted vision.





BAROLO D.O.C.G. "SOTTOCASTELLO DI NOVELLO"

Vitigno: 100% Nebbiolo

Vigneto: Sottocastello a Novello

Terreno: marnoso e calcareo-argilloso

Vinificazione: fermentazione e macerazione in vasche di acciaio inox.

Grape Varietal: 100% Nebbiolo

Vineyard: Sottocastello a Novello

Soil Composition: part of marly soil and part of calcareous clay

Vinification: fermentation and maceration on the skins in stainless steel tanks



Affinamento



18mesi + 20 mesi



Aging



18 months + 20 months

Colore: rosso granato intenso con riflessi aranciati

Profumo: sentori di frutta rossa matura abbinati a note balsamiche e di frutta secca

Sapore: intenso e persistente, di grande struttura e complessità

Colour: ruby red with garnet highlights

Nose: red fruits, dried fruits and balsamic shents

Taste: full-bodied, with great tannins and acidity. Complex with a long finish

Questo Barolo viene prodotto con l'uva raccolta esclusivamente dal nostro vigneto "Sottocastello di Novello" nell'omonimo comune del distretto del Barolo. L'esposizione ideale e l'apertura verso le pianure che portano alle Alpi lungo il confine francese e garantiscono, oltre alle giuste temperature, una ventilazione favorevole al benessere del vigneto ed uve sane.

This Barolo is produced from grapes harvested exclusively from our vineyard "Sottocastello Novello" in 'homonymous municipality of the Barolo district. The ideal exposure and the opening towards the plains that lead to the Alps along the French border guarantee, in addition to the right temperatures, a ventilation favorable to the well-being of the vineyard and healthy grapes.





BAROLO D.O.C.G. "SOTTOCASTELLO DI NOVELLO" RISERVA

Vitigno: 100% Nebbiolo

Vigneto: Sottocastello, nel comune di Novello

Terreno

Marnoso e calcareo-argilloso

Vinificazione

Fermentazione e macerazione in vasche di acciaio inox.

Grape Varietal: 100% Nebbiolo

Vineyard: Sottocastello, in the commune of Novello

Soil Composition: Part of marly soil and part of calcareous clay

Vinification: fermentation and maceration on the skins in stainless steel tanks

Affinamento
18 mesi + 44 mesi

Colore: rosso granato intenso con riflessi aranciati

Profumo: ampio ed intenso con sentori fruttati di confettura e frutta secca, floreali e di spezie dolci.

Sottotono di tabacco e goudron (*)

Sapore: caldo e pieno, tannico e di ottima persistenza aromatica

(*) Il goudron o catrame è un profumo riscontrabile nel bouquet a maturità di alcuni vini rossi di gran corpo. Viene descritto come una nota calda, eterea, intensa, che può ricordare gradevolmente il catrame.

Aging
18 months + 44 months

Colour: garnet red with highlights tending to orange

Nose: black fruits jam, flowers nuts, sweet spices, tobacco and tar (*)

Taste: warm and full-bodied, smooth tannins and a good aromatic finish

(*) Tar may seem an unlikely substance to be evoked by wine, but as with notes of tobacco and petrol it can be an unusual source of pleasure. If expressed in harmony with the other flavours and aromas of the wine, tar can add a pungent edge, the kind to make your nostrils dilate.



Dal vigneto coltivato lungo i crinali del cru Sottocastello di Novello, situato nell'omonimo comune, nelle annate più promettenti, selezioniamo le uve di Nebbiolo per il nostro Barolo Riserva. Un processo di vinificazione separato garantirà a questo vino una grande longevità. Passati almeno sei anni dalla vendemmia il Barolo diventa finalmente Riserva

This Riserva is crafted from grapes grown along the upper slopes of the Sottocastello di Novello cru located in the village of Novello. The best Nebbiolo grapes are selected in the most promising vintages for producing a wine extremely long lasting. The wine finally becomes a Reserve after at least six years following the vintage.



MOSCATO D'ASTI D.O.C.G. "CICHETA"

Vitigno: 100% Moscato

Vigneto: Cicheta a Madonna di Como e Riforno a Mango

Terreno: marnoso

Vinificazione: fermentazione in acciaio fino ad ottenere il 5-5,5% di alcol. Blocco della fermentazione tramite raffreddamento.



Affinamento



2 mesi + pochi mesi

Grape Varietal: 100% Moscato

Vineyard: Cicheta in Madonna di Como and Riforno in Mango

Soil Composition: marly

Vinification: fermentation in steel until the alcohol content reaches 5-5,5%, when the tank is chilled to stop the fermentation



Aging



2 months + few months

Colore: giallo paglierino brillante con riflessi dorati.

Profumo: fruttato ed aromatico: pesca gialla, fiori di tiglio, salvia e miele

Sapore: aromatico, ottimo equilibrio tra dolcezza e freschezza acida

Colour: bright straw yellow with golden highlights.

Nose: fruity and aromatic, with notes of yellow peach, rose petals, lime blossom, sage and honey

Taste: aromatic, with excellent balance between sweetness and crisp freshness

Il suo nome è un richiamo al vigneto Cicheta, a San Rocco Seno d'Elvio, che ogni anno regala le uve migliori per la produzione di questo vino. Un terreno che enfatizza gli aromi tipici di questo vitigno aromatico e ne mantiene l'acidità. Mai stucchevole, slanciato dalla sua freschezza, il Moscato d'Asti Cicheta è ideale sia come vino da dessert che come aperitivo in abbinamento a stuzzichini salati o con formaggi erborinati.

The name refers to the Cicheta vineyard, in San Rocco Seno d'Elvio, which every year gives the best grapes for the production of this wine. A soil which emphasizes the typical aromas of this aromatic grape maintaining its natural acidity. Moscato d'Asti Cicheta is ideal both as a dessert wine and as aperitif in combination with savoury snacks or blue cheeses since it's sweet but never



 **CONSORZIO DI TUTELA
BAROLO
BARBARESCO
ALBA LANGHE E DOGLIAN**



REGIONE
PIEMONTE

Copyright © 2004 John Wiley & Sons, Ltd.

Preprints of *Philosophy Science* (1994-2019) 1405-1



Correspondence: Dr. Tatyana Baranova, Baranova Alla Lavina e Degliani - Corso Trieste 302, 10129 Milano, Italy. Tel. +39 02 58 44 074, fax +39 02 75 30 085 - email: baranova.tatyana@unimil.it
baranova.tatyana@unimil.it; baranova.tatyana@unimil.it

DAVIDE MARRAS, A. GIOVANNI

1. Si avverte CARL come «irritabile» e «stato in una «propaganda aggressiva e offesa» relativa a «certi discorsi» in merito all'ambiente e politiche nei confronti del disimpegno di analizzarlo con il metodo DCL.

LE MINISTRE DELL'INTERNO E DELL'AMMINISTRAZIONE REGIONALE

Antenna +
 Shrub Escalade
 Shrub Peacock
 Shrub
 Cactus
 Palm
 Succulent
 Monoculture
 Fern
 Parasite
 Parasit
 Pine
 Peacock & Cuckoo
 Escalade
 Selenite
 Vagabond
 Vagabond
 Vagabond

^a Data from the National Health and Medical Research Council.

NOTES FOR CONTRIBUTORS

3. The lead scientist - *et al.* - in the article "Bioscience: The 'harmless' pathogen supporting a flawed just-as-they-were ideology" suggested an experiment to test the applicability of the common rule to the case of *BRISQ* (2010, 2011).

4. The *BRISQ* authors to experiment the common rule have to question experimental procedures and accordingly to type of inoculation is intended a review.

5. *BRISQ* can now have been either revised or perhaps compared to those which - one on the one and - on the one of the case of the individual, "harmless" questioning which is not just as they were as a species. The *BRISQ* authors to suggest you visit the *BRISQ* official website: brsq.org.

THE UNIVERSITY OF CHICAGO PRESS

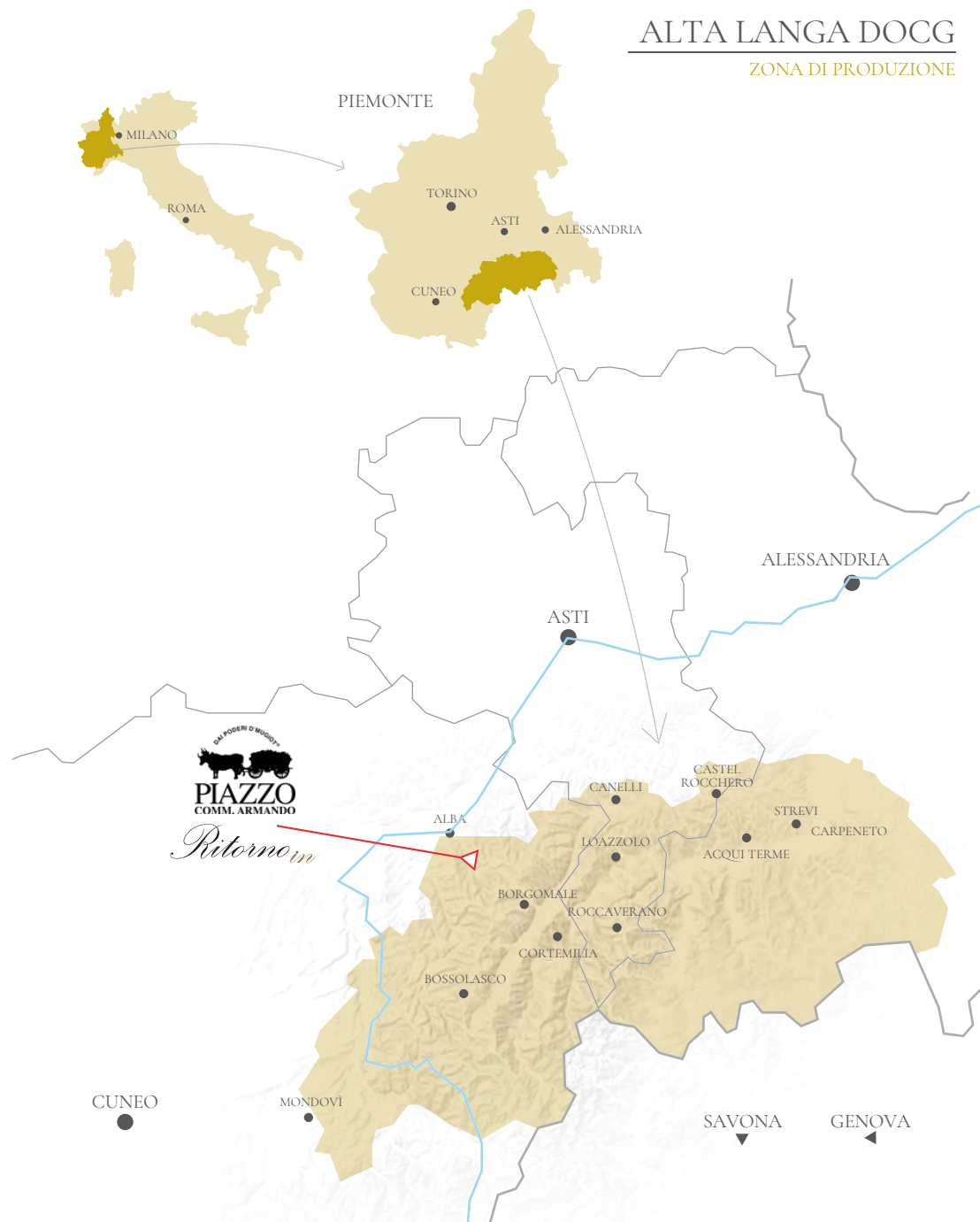
Alice	Catherine	Fred
Bonnie	Dorothy	Gertie
Charles	Eileen	Helen
Dennis	Frank	Irene
Edna	Grace	Jane
Elizabeth	Harry	Kate
George	Lillian	Mary
Helen	Nancy	Oscar
James	Peter	Ruth
John	Sarah	Tom
Lillian	Walter	Zoe

LA MAPPA UFFICIALE - THE OFFICIAL MAP

Zona di popolazione del Sudovest
Sudovest, 2000, 2001, 2002, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021, 2022, 2023, 2024, 2025, 2026, 2027, 2028, 2029, 2030, 2031, 2032, 2033, 2034, 2035, 2036, 2037, 2038, 2039, 2040, 2041, 2042, 2043, 2044, 2045, 2046, 2047, 2048, 2049, 2050, 2051, 2052, 2053, 2054, 2055, 2056, 2057, 2058, 2059, 2060, 2061, 2062, 2063, 2064, 2065, 2066, 2067, 2068, 2069, 2070, 2071, 2072, 2073, 2074, 2075, 2076, 2077, 2078, 2079, 2080, 2081, 2082, 2083, 2084, 2085, 2086, 2087, 2088, 2089, 2090, 2091, 2092, 2093, 2094, 2095, 2096, 2097, 2098, 2099, 2100, 2101, 2102, 2103, 2104, 2105, 2106, 2107, 2108, 2109, 2110, 2111, 2112, 2113, 2114, 2115, 2116, 2117, 2118, 2119, 2120, 2121, 2122, 2123, 2124, 2125, 2126, 2127, 2128, 2129, 2130, 2131, 2132, 2133, 2134, 2135, 2136, 2137, 2138, 2139, 2140, 2141, 2142, 2143, 2144, 2145, 2146, 2147, 2148, 2149, 2150, 2151, 2152, 2153, 2154, 2155, 2156, 2157, 2158, 2159, 2160, 2161, 2162, 2163, 2164, 2165, 2166, 2167, 2168, 2169, 2170, 2171, 2172, 2173, 2174, 2175, 2176, 2177, 2178, 2179, 2180, 2181, 2182, 2183, 2184, 2185, 2186, 2187, 2188, 2189, 2190, 2191, 2192, 2193, 2194, 2195, 2196, 2197, 2198, 2199, 2200, 2201, 2202, 2203, 2204, 2205, 2206, 2207, 2208, 2209, 2210, 2211, 2212, 2213, 2214, 2215, 2216, 2217, 2218, 2219, 2220, 2221, 2222, 2223, 2224, 2225, 2226, 2227, 2228, 2229, 2230, 2231, 2232, 2233, 2234, 2235, 2236, 2237, 2238, 2239, 2240, 2241, 2242, 2243, 2244, 2245, 2246, 2247, 2248, 2249, 2250, 2251, 2252, 2253, 2254, 2255, 2256, 2257, 2258, 2259, 2260, 2261, 2262, 2263, 2264, 2265, 2266, 2267, 2268, 2269, 2270, 2271, 2272, 2273, 2274, 2275, 2276, 2277, 2278, 2279, 2280, 2281, 2282, 2283, 2284, 2285, 2286, 2287, 2288, 2289, 2290, 2291, 2292, 2293, 2294, 2295, 2296, 2297, 2298, 2299, 2300, 2301, 2302, 2303, 2304, 2305, 2306, 2307, 2308, 2309, 2310, 2311, 2312, 2313, 2314, 2315, 2316, 2317, 2318, 2319, 2320, 2321, 2322, 2323, 2324, 2325, 2326, 2327, 2328, 2329, 2330, 2331, 2332, 2333, 2334, 2335, 2336, 2337, 2338, 2339, 2340, 2341, 2342, 2343, 2344, 2345, 2346, 2347, 2348, 2349, 2350, 2351, 2352, 2353, 2354, 2355, 2356, 2357, 2358, 2359, 2360, 2361, 2362, 2363, 2364, 2365, 2366, 2367, 2368, 2369, 2370, 2371, 2372, 2373, 2374, 2375, 2376, 2377, 2378, 2379, 2380, 2381, 2382, 2383, 2384, 2385, 2386, 2387, 2388, 2389, 2390, 2391, 2392, 2393, 2394, 2395, 2396, 2397, 2398, 2399, 2400, 2401, 2402, 2403, 2404, 2405, 2406, 2407, 2408, 2409, 2410, 2411, 2412, 2413, 2414, 2415, 2416, 2417, 2418, 2419, 2420, 2421, 2422, 2423, 2424, 2425, 2426, 2427, 2428, 2429, 2430, 2431, 2432, 2433, 2434, 2435, 2436, 2437, 2438, 2439, 2440, 2441, 2442, 2443, 2444, 2445, 2446, 2447, 2448, 2449, 2450, 2451, 2452, 2453, 2454, 2455, 2456, 2457, 2458, 2459, 2460, 2461, 2462, 2463, 2464, 2465, 2466, 2467, 2468, 2469, 2470, 2471, 2472, 2473, 2474, 2475, 2476, 2477, 2478, 2479, 2480, 2481, 2482, 2483, 2484, 2485, 2486, 2487, 2488, 2489, 2490, 2491, 2492, 2493, 2494, 2495, 2496, 2497, 2498, 2499, 2500, 2501, 2502, 2503, 2504, 2505, 2506, 2507, 2508, 2509, 2510, 2511, 2512, 2513, 2514, 2515, 2516, 2517, 2518, 2519, 2520, 2521, 2522, 2523, 2524, 2525, 2526, 2527, 2528, 2529, 2530, 2531, 2532, 2533, 2534, 2535, 2536, 2537, 2538, 2539, 2540, 2541, 2542, 2543, 2544, 2545, 2546, 2547, 2548, 2549, 2550, 2551, 2552, 2553, 2554, 2555, 2556, 2557, 2558, 2559, 2560, 2561, 2562, 2563, 2564, 2565, 2566, 2567, 2568, 2569, 2570, 2571, 2572, 2573, 2574, 2575, 2576, 2577, 2578, 2579, 2580, 2581, 2582, 2583, 2584, 2585, 2586, 2587, 2588, 2589, 2590, 2591, 2592, 2593, 2594, 2595, 2596, 2597, 2598, 2599, 2600, 2601, 2602, 2603, 2604, 2605, 2606, 2607, 2608, 2609, 2610, 2611, 2612, 2613, 2614, 2615, 2616, 2617, 2618, 2619, 2620, 2621, 2622, 2623, 2624, 2625, 2626, 2627, 2628, 2629, 2630, 2631, 2632, 2633, 2634, 2635, 2636, 2637, 2638, 2639, 2640, 2641, 2642, 2643, 2644, 2645, 2646, 2647, 2648, 2649, 2650, 2651, 2652, 2653, 2654, 2655, 2656, 2657, 2658, 2659, 2660, 2661, 2662, 2663, 2664, 2665, 2666, 2667, 2668, 2669, 2670, 2671, 2672, 2673, 2674, 2675, 2676, 2677, 2678, 2679,

ALTA LINGA DOCG

ZONA DI PRODUZIONE





una storia di famiglia e vino
a story of family and wine

Fraz. San Rocco Seno d'Elvio, 31
12051 Alba (CN) – Italy
Tel. +39.0173.286798
e-mail: apiazzo@piazza.it

Azienda Vitivinicola
PIAZZO COMM. ARMANDO
di Piazza Marina
VAT no. 03174470041