PIAZZO
COMM. ARMANDO

Essenziali

SPUMANTE METODO CLASSICO MASSIM

Le annate più fresche offrono le uve ideali per questo spumante metodo classico, dove l'austerità del nebbiolo è appena stemperata da una piccola percentuale di chardonnay che porta toni eleganti e fruttati.

Il nome – MasSim – unisce quelli di Marco e Simone, figli di Marina e Franco. Una declinazione inedita del Nebbiolo, che attraverso il Metodo Classico completa il percorso del vitigno rivelando una insospettabile versatilità che però richiede rigore e precisione.

Bevilo con...

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI

PESCE

Provalo anche con...

POKE

POLLO ARROSTO

CUCINA FUSION E PICCANTE

PIAZZO COMM. ARMANDO

Azienda Vitivincola
PIAZZO COMM. ARMANDO
di Piazzo Marina

Fraz. San Rocco Seno D'Elvio, 31 - 12051 Alba (CN) - Italia
Tel. +39 0173 286798 - Email: apiazzo@piazzo.it
Sito: **www.piazzo.it**

DAI PODERI D'MUGIOT®
PIAZZO
COMM. ARMANDO

SPUMANTE METODO CLASSICO MASSIM

VIGNETO
Vari nel comune di Alba e di Treiso

COMPOSIZIONE
85–90% Nebbiolo e 15–10% Chardonnay

EPOCA DI VENDEMMIA
Ultima decade di agosto con raccolta e selezione manuale

VIFICAZIONI E MATURAZIONE
Pressatura dei grappoli. Fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata e maturazione per 7/8 mesi sulle fecce.

SPUMANTIZZAZIONE
La primavera successiva alla vendemmia avviene l'imbottigliamento e la rifermentazione in bottiglia secondo il procedimento del metodo classico. Le bottiglie sostano coricate in affinamento per almeno 30 mesi e poi per circa un mese in appositi sostegni dove avviene per naturale forza di gravità la separazione del sedimento.

SBOCCATURA E DOSAGGIO
La bottiglia viene rabboccata con lo stesso spumante senza alcuna aggiunta. È un Dosaggio Zero o Pas Dosé.

COLORE
Giallo paglierino con lievi riflessi dorati.

PROFUMO
Eleganti e fruttati, insieme ad altri più evoluti, di crosta di pane, lieviti e frutta secca.

SAPORE
Secco, pieno, strutturato e persistente esaltato da una spuma fitta e persistente. Rivela il carattere dominante del nebbiolo. Un metodo classico che impone abbinamenti gastronomici.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
6 -8°C

FORMATI
0,75 litri

DAI PODERI D'MUGIOT®
PIAZZO
COMM. ARMANDO

Azienda Vitivincola
PIAZZO COMM. ARMANDO
di Piazzo Marina

Fraz. San Rocco Seno D'Elvio, 31 - 12051 Alba (CN) - Italia
Tel. +39 0173 286798 - Email: apiazzo@piazzo.it
Sito: **www.piazzo.it**