Piazzo: radici nel Nebbiolo, ma con un sguardo alla sperimentazione

scritto da Agnese Ceschi | 14 Marzo 2025



La cantina Piazzo rappresenta un connubio tra tradizione e innovazione nel cuore delle Langhe. Fondata sul Nebbiolo, ha ampliato la sua produzione tra assemblaggi e selezioni di singole vigne. L'azienda punta sulla sostenibilità, riducendo l'impatto ambientale in vigna e in cantina, mantenendo salda l'identità territoriale mentre guarda al futuro.

Le Langhe rappresentano una delle culle storiche del vino italiano, un territorio capace di coniugare tradizione e innovazione per mantenere viva la sua identità vitivinicola. In questo contesto, la storia della cantina Piazzo si inserisce con un percorso di crescita e sperimentazione, legato indissolubilmente al Nebbiolo e ai suoi territori

d’elezione. Infatti, la storia di Piazzo celebra la tradizione, l’innovazione e il terroir unico delle Langhe. Ad oggi dei 74 ettari di proprietà 35 sono dedicati al Barbaresco e Barolo, più altri di Nebbiolo, ma tutti gli altri esplorano anche gli altri vitigni autoctoni (Dolcetto, Barbera, Moscato) a cui vengono affiancate piccolissime porzioni di Chardonnay o Pinot nero.

Questo dimostra che la filosofia produttiva di Piazzo ha seguito l’evoluzione del gusto dei consumatori. “Venti anni fa si cercava potenza, durezza e longevità nei vini delle Langhe. Oggi, pur mantenendo salda la tradizione, abbiamo ampliato l’offerta con vini balsamici e fini, più immediati e bevibili senza rinunciare alla longevità. Il nuovo corso per noi è sperimentare vinificazioni che vanno ad esaltare in maniera diversa i singoli *cru* e appezzamenti” spiega Simone Piazzo.

Il nuovo corso produttivo

Oltre ai vini a base Nebbiolo, oggi la cantina ha un’ampia e profonda gamma di vini tipici che vogliono sfruttare al meglio questa eredità, ovvero una produzione suddivisa in 18 etichette in grado di soddisfare consumatori con gusti e necessità diversi.

La prima grande suddivisione è tra la linea di vini prodotti assemblando vigne diverse e le selezioni di singole vigne e CRU. Nella produzione dei primi si considerando le peculiarità di ciascuna vigna e si cerca di trovare il giusto punto d’unione affinché il risultato sia un vino fine, equilibrato e pensato per un consumo immediato, quasi spensierato. Il tutto mantenendo la giusta struttura, complessità e tipicità. “Nell’immaginario comune, Barbaresco e Barolo sono vini importanti, da invecchiamento magari da aprire solo in occasioni speciali: con gli assemblaggi, la nostra idea è di proporre vini che per loro natura non sono semplici in uno stile più fresco e immediato” aggiunge Simone Piazzo.

“Le Selezioni sono invece vini prodotti da singola vigna. Quello che ricerchiamo in questi vini è di certo maggiore struttura e complessità per chi magari già è avvezzo ai vini del nostro territorio” continua Simone Piazzo. Di questa linea sono parte anche “Le Riserve” ovvero Barbaresco e Barolo di annate speciali, prodotti da vigne più vecchie e che richiedono un affinamento più lungo. Sono vini profondi, di grande complessità e spessore pensati per un target interessato a prodotti più di nicchia.



Sostenibilità e innovazione in vigna e in cantina

Oltre alla valorizzazione dei vitigni autoctoni, la sostenibilità rappresenta uno degli assi portanti della filosofia Piazzo. “Abbiamo iniziato eliminando i diserbanti, poi ci siamo orientati verso un’agricoltura integrata, che combina tecniche biologiche con un minimo impiego di prodotti di sintesi, solo quando strettamente necessario”, afferma

Simone Piazzo. “Un po’ come una persona che segue uno stile di vita sano e ricorre ai medicinali solo quando è veramente indispensabile”.

L’approccio sostenibile non si ferma alla gestione della vigna, ma coinvolge anche la cantina, con investimenti in energie rinnovabili. “Stiamo agendo sia sui nuovi spazi produttivi, integrando sistemi per sfruttare energie rinnovabili (nello specifico, geotermica e solare) oltre che ovviamente a livello di controllo vigneti, sperimentando nuove tecniche che riducano sempre più l’impatto che abbiamo sull’ambiente”, sottolinea Piazzo. Inoltre, l’azienda sta testando nuove tecnologie, dai PiWi (vitigni resistenti) all’inerbimento, fino all’utilizzo di droni e macchinari innovativi per ridurre il consumo di risorse. “Solo agendo su più fronti possiamo apportare miglioramenti concreti, garantendo un futuro sostenibile al nostro territorio”.

Guardando al futuro senza dimenticare le radici

La cantina Piazzo si conferma un esempio di equilibrio tra passato e futuro. Se da un lato mantiene salda la tradizione del Nebbiolo, dall’altro abbraccia l’innovazione, sia nella produzione che nella sostenibilità. “Il nostro obiettivo è portare avanti il valore del nostro territorio, continuando a sperimentare senza mai perdere di vista l’identità che ci ha reso quello che siamo oggi”, conclude Simone Piazzo. Un impegno che rende onore alle Langhe e alla loro straordinaria ricchezza vitivinicola.

CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 2021/2115
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. N. 2021/2115

MINISTERO DELL’AGRICOLTURA
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE
E DELLE FORESTE

Punti chiave:

- **Evoluzione produttiva** – Piazzo ha ampliato la sua offerta con vini più freschi e immediati, affiancando alle selezioni tradizionali una linea di assemblaggi per un consumo più accessibile.
- **Selezione dei vigneti** – L’azienda produce sia assemblaggi equilibrati sia selezioni da singola vigna, con un focus su Barbaresco e Barolo Riserva per un pubblico di nicchia.
- **Sostenibilità integrata** – Eliminazione dei diserbanti, uso di agricoltura integrata e riduzione dell’impatto ambientale attraverso energie rinnovabili, droni e vitigni resistenti.
- **Innovazione tecnologica** – Sperimentazione di nuove tecniche in vigna e in cantina per migliorare la qualità del vino e ridurre il consumo di risorse.
- **Visione strategica** – Piazzo mantiene saldo il legame con il Nebbiolo e il territorio delle Langhe, ma investe in innovazione per affrontare le sfide future senza perdere la propria identità.