

# Spumante Metodo Classico Massim di Piazzo

scritto da Redazione Wine Meridian | 19 Ottobre 2024



Il fascino del territorio piemontese, che circonda la cittadina di Alba, offre ospitalità di altissimo livello, una cucina che unisce storicità e modernità, e prodotti alimentari e vini che hanno contribuito ad accrescere la notorietà del vino italiano nel mondo. Ed è in questo luogo che il vitigno Nebbiolo è il protagonista assoluto.

L'azienda Piazzo è da sempre un portabandiera di questo vitigno, conoscendone appieno le *nuances* e le ricche e versatili peculiarità che hanno permesso di valorizzarlo anche nella versione Spumante Metodo Classico.

Prodotto infatti da uve Nebbiolo con una piccola percentuale di Chardonnay (intorno al 15%), il Massim di Piazzo rappresenta, a nostro avviso, un omaggio di questa azienda al

valore del vitigno Nebbiolo e alla sua capacità di sorprendere sempre per qualità e credibilità.

Il colore è splendido nelle *nuances* dorate e il *pérlage* ha una finezza di rara bellezza che, quando si apre nel bicchiere, fa emergere tutta la sua eleganza olfattiva.

Uno spumante dai profumi di erba di campo e nocciola, assieme a una parte floreale mai invadente e a quel sentore di pane artigianale davvero intrigante.

In bocca è un vero equilibrio armonico tra acidità e corpo, e i suoi 30 mesi di affinamento ne esaltano struttura e versatilità. Si abbina trasversalmente dall'aperitivo al fine pasto, dalle paste di verdura al forno fino alle carni bianche di cortile. Noi lo abbiamo provato con una salsa verde e acciughe, dove si è confermato appieno in tutto il suo valore armonico.

## Company Profile

Una realtà famigliare a pochi chilometri da Alba che da oltre 60 anni è annoverata tra le pioniere del Nebbiolo. La cantina Piazzo è nata dal sogno di Armando Piazzo e Gemma Veglia, che negli anni '60 decidono di restare e credere nella loro terra, le Langhe de "La Malora" di Fenoglio. L'idea lungimirante e contro corrente di investire poi nel vitigno principe, il Nebbiolo si rivela vincente. Oggi l'azienda conta 70 ettari di vigneti di proprietà di cui il 60% è coltivato a Nebbiolo. La Cantina, guidata dalla figlia Marina insieme al marito Franco e ai figli Simone e Marco, ha una rappresentativa gamma di vini tipici: dei classici moderni, una tradizione raffinata e sempre più attenta alla sostenibilità ambientale.

### **PIAZZO COMM. ARMANDO**

Fraz. San Rocco Seno d'Elvio 31 – Alba, CN 12051 IT

+39 0173 286798 – [apiazzo@piazzo.it](mailto:apiazzo@piazzo.it)

[www.piazzo.it](http://www.piazzo.it)

