



COMUNICATO STAMPA  
Novembre 2021

## Un Barbaresco tutto da sperimentare Piazzo il nuovo che supera l'antico

Quando si vive in una zona ad alta vocazione per l'eccellenza, dove il territorio, il clima, il paesaggio, le varietà vegetali, la cultura, la storia, la capacità imprenditoriale sono tutte orientate al top, si rischia di esser sopraffatti. La sindrome di Stendhal nelle Langhe e nel Roero ha poi complice degli "aggravanti naturali": fantastici vini.

Son luoghi di natura e di lavoro da mappare spanna a spanna perché, dietro ogni curva e dietro ogni collina, si apre sempre qualcosa di nuovo: una scoperta. Succede di continuo, succede quando si arriva nella tenuta **Piazzo**, o come loro stessi la definiscono "**Dai Poderi d'Mugiot**" nati negli anni '60 non da un'eredità nobile, ma dalla visione avanguardista di Armando Piazza, che insieme alla moglie Gemma, ha deciso di fare il vignaiolo quando nel dopoguerra tutti scappavano dalle campagne.

**70 ettari tra Langhe e Roero** che produco i grandi rossi del Piemonte senza dimenticare il Moscato e il Roero Arneis. Tanti successi, tanto export e obiettivi raggiunti con strategia, pazienza e lavoro in poco più di 50 anni.

Spiega **Simone Allario Piazza** trentenne e terza generazione in azienda **insieme al fratello Marco**, entrambe enotecnici "*talvolta il racconto delle cantine è un po' troppo bucolico, è certamente importante mantenere la tradizione, ma oggi non si può lavorare, sia in vigna che in cantina, come 20-30 anni fa. Le tecniche si sono evolute per diversi motivi, tra cui il cambiamento climatico e quello che ne consegue. Non si costruiscono cantine senza una serie di parametri tecnologici e d'impatto ambientale ed estetico.*"

Simone e Marco, nipoti di Armando e Gemma, sono in piena fase di lancio: **stanno definendo l'area per il progetto della nuova cantina, si prepara il terreno per un nuovo impianto, si presentano nuove etichette, si valutano nuove tecniche.** Idee e progetti condivisi dai genitori Marina e Franco, seconda generazione Piazza. E anche questa è una bella storia da scoprire.

La visione avanguardista orientata alla coltivazione di Nebbiolo, è stata la scommessa vincente di Armando e Gemma. Ma è con l'ingresso in azienda della figlia **Marina e di suo marito Franco**, a metà anni '80, **che si ha la svolta produttiva**, con l'implementazione del lavoro di vinificazione e la costruzione di una cantina nuova e moderna. La loro idea di impresa è quella di un'azienda vitivinicola a 360°, in cui parallelamente se ne sviluppano tutti i comparti: vigna, cantina, commerciale e di accoglienza.

Il colpo d'occhio della cantina è una conca tutta vitata, qui la prima novità è l'affinità elettiva dei Piazzo, che vantano etichette di Barolo pluripremiate, per il **Barbaresco** a cui dedicano 21 dei 70 ettari dei poderi ed è la loro cifra stilistica. Simone, che ricopre anche il ruolo di Vice Presidente dell'Enoteca Regionale del Barbaresco, spiega *“Quello del Barbaresco è un territorio ancora integro e legato ai propri valori, non inflazionato e per questo in grado di offrire esperienze autentiche. Abbiamo voglia di lanciarci in qualcosa di nuovo, pensare a chi è mosso dalla curiosità, non dalle masse, a chi va oltre gli stereotipi di fantomatici Re e Regine. Siamo giovani e questo vino ci lascia molta più libertà di sperimentare.”*

Il progetto “Le voci del Barbaresco” della Cantina Piazzo è articolato: una composizione che immagina un coro, tre solisti e un soprano. In ordine di apparizione sul palco: Barbaresco Pajorè 2019, Barbaresco Fratin 2017, Barbaresco Nervo Vigna Giaia 2017, Barbaresco Argè 2019 e Barbaresco RISERVA nell'ultima edizione frutto del crù *Vigna Giaia*.

È a fine processo anche una interessante sperimentazione: **13 ettari a nebbiolo per vinificazione a Barolo, su cui si è messa in campo la coltivazione *Green Experience* studiata con Coldiretti Cuneo, su scelte bilanciate di sostenibilità.** Dal 2015 nell'area sono stata applicate soluzioni tecniche sostenibili quali l'abolizione dei diserbanti, l'inserimento di nidi per uccelli e pipistrelli funzionali alla lotta naturale ai parassiti, la tutela della biodiversità e dell'estetica del paesaggio naturale e antropizzato. **La vendemmia del 2018 è stata la prima a poter vantare gli effetti dei nuovi parametri e sarà presentata a primavera 2022.**

Una cantina piena di novità, tutte da scoprire in bottiglia, ma anche in loco.

#### UFFICIO STAMPA

Maria Grazia Balbiano – mobile 347 36 07 342 - [info@mariagraziabalbiano.com](mailto:info@mariagraziabalbiano.com)  
Marta Franceschetti – mobile 339 47 64 466 [press@martafranceschetti.com](mailto:press@martafranceschetti.com)