

Piano

LA NOSTRA STORIA

L'Azienda Vitivinicola Piano di generazione in generazione ha tramandato la passione per il vino fino ad oggi, che si concretizza e prende vita nelle nostre cantine situate nel Monferrato a Calosso d'Asti, un piccolo paesino circondato da fiordi lussureggianti di vigne.

Nel XIX secolo inizia la storia della Famiglia Piano, con il fondatore Pietro che acquistò un piccolo appezzamento. Successivamente il figlio Dante prese le redini dell'azienda, allargando la proprietà con nuovi vigneti.

Furono i nipoti Gianluca e Fabio che diedero una svolta decisiva all'azienda, con l'apertura della prima enoteca extra aziendale, che stabilì la nascita di una catena di punti vendita sul territorio, che rendono l'azienda una realtà unica nel suo genere.

In tutto questo percorso, oggi si affaccia la quarta generazione dell'azienda vitivinicola Piano, con i pronipoti Valentina, Stefano, Simone e Serena, che continuano a tramandare la passione per il vino con lo stesso interesse di una volta.

La nostra Azienda si estende su una superficie di circa 40 ettari, suddivisa nei terreni situati nei comuni di: Calosso d'Asti, Castiglione Tinella, Costigliole d'Asti e Montegrosso d'Asti
I vigneti di proprietà dell'azienda, sono composti dalle più tipiche uve doc e docg del territorio.



The winery from generation to generation has handed down the passion for wine up to today, which takes shape and comes to life in our cellars located in Monferrato in Calosso d'Asti, a small village surrounded by lush fjords of vineyards.

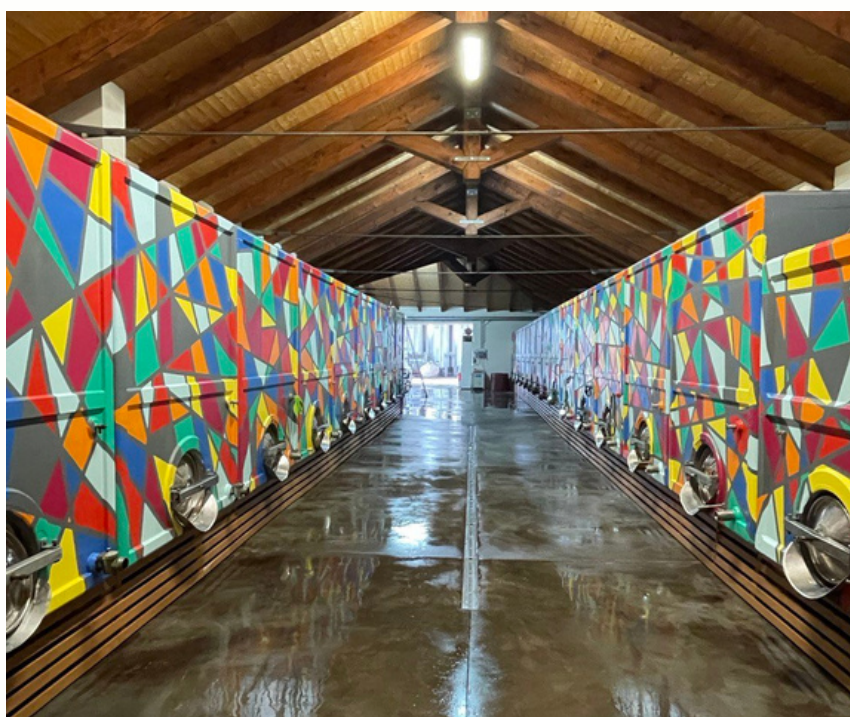
The story of the Piano Family begins in the nineteenth century, with the founder Pietro who bought a small plot. Subsequently his son Dante took up the reins of the company, enlarging the property with new vineyards.

It was his grandchildren Gianluca and Fabio who made a decisive change to the company, with the opening of the first non-company wine shop, which established the birth of a chain of sales points in the area, which make the company a truly unique business of this type.

This whole process is today overseen by the fourth generation of the Piano winery, with the great-grandchildren Valentina, Stefano, Simone and Serena, who continue to pass on their passion for wine with the same enthusiasm as their forefathers.

Our company covers an area of about 40 hectares, divided into land located in the municipalities of: Calosso d'Asti, Castiglione Tinella, Costigliole d'Asti and Montegrosso d'Asti.

The vineyards owned by the company are composed of the most typical DOC and DOCG grapes of the area.



VISITE E DEGUSTAZIONE

L'Azienda Vitivinicola Piano è a disposizione per visite previa prenotazione telefonica o via e-mail.

Possibilità di acquistare direttamente i vini in cantina.



Langhe D.O.C. Nebbiolo

Vitigno: Nebbiolo

Colore bacca: Nera

Esposizione: Sud-Ovest

Terreno: calcareo ,con forte presenza di tufo

Grado: 13 %

Colore: rosso rubino con riflessi aranciati

Profumo: delicato, caratteristico, tenue

Sapore: secco, di buon corpo, vellutato

Temperatura di degustazione: 18° C- 20° C

A tavola si accompagna con piatti di carne e primi importanti

Vine: Nebbiolo

Berry colour: Black

Exposure: South-West

Soil: calcareous, with a strong presence of tuff

Grade: 13 %

Colour: ruby-red with orange hues

Perfume: delicate, soft, characteristic

Taste: dry, full-bodied, velvety

Tasting temperature: 18° C- 20° C

At the table it is accompanied with meat dishes and important first courses

100 % Nebbiolo, età del vigneto 15 anni

Affinato 12-16 mesi in tonneau di rovere austriaco a tostatura leggera, esprime con autenticità l'eleganza del territorio delle Langhe. Al naso emergono note balsamiche e speziate di pepe, intrecciate a fragranti sentori di frutti rossi. Al palato è elegante e armonico, con tannini fini e una freschezza che ne accompagna la lunga persistenza; segue 12 mesi in bottiglia

Il nome "Causan" fa riferimento a un nostro vigneto di 7500 mq nel comune di Castiglione Tinella (CN)





Barbera d'Asti D.O.C.G. Superiore



Vitigno: Barbera

Colore bacca: Nera

Esposizione: Sud/ Sud-Ovest

Terreno: argilloso

Grado: 15 %

Colore: rosso granato

Profumo: intenso, caratteristico e tendente all'etereo con l'invecchiamento

Sapore: di corpo, più armonico con adeguato invecchiamento

Temperatura di degustazione: 18° C- 20° C

A tavola si adatta con primi piatti importanti, arrosti di cacciagione e con formaggi stagionati

Vine: Barbera

Berry colour: Black

Exposure: South/South-West

Soil: clayey

Grade: 15%

Colour: garnet red

Perfume: intense, characteristic and ethereal tendency with ageing

Taste: full bodied, more harmonious with adequate ageing

Tasting temperature: 18° C- 20° C

At the table it is accompanied by important first courses, game roasts and mature cheeses

100% Barbera, età del vigneto 35 anni.

12 mesi in tonneaux (500 litri), metà dei legni provengono dalla foresta nera (piccola foresta nel sud-ovest della Germania al confine con la Francia, i quali donano struttura e carattere alla Barbera, l'altra metà sono legni francesi i quali all'olfatto donano una nota vanigliata mentre in bocca arrotondano l'acidità tipica della varietà; seguono 12 mesi di affinamento in bottiglia



Barbera d'Asti D.O.C.G.

Vitigno: Barbera

Colore bacca: Nera

Esposizione: Sud/ Sud Ovest

Terreno: calcareo, con preferenza di suoli argillosi

Grado: 14 %

Colore: rosso rubino

Profumo: intenso, caratteristico

Sapore: pieno, gradevole

Temperatura di degustazione: 16° C- 18° C

Ottimo con secondi piatti, carne e salse, con i formaggi freschi

Vine: Barbera

Berry colour: Black

Exposure: South/South-West

Soil: calcareous, with preference of clayey soils

Grade: 14%

Colour: ruby red

Perfume: intense, characteristic

Taste: full bodied, pleasant

Tasting temperature: 16° C- 18° C

Excellent with main courses, meats and sauces, with cheeses

100% Barbera, età del vigneto 15 anni

Vinificata e affinata in acciaio, la Barbera d'Asti è fresca e fruttata. Al naso emergono profumi di ciliegia e piccoli frutti rossi. Al palato è morbida, equilibrata e armonica, con una chiusura piacevole e persistente.



Langhe D.O.C. Dolcetto

Vitigno: Dolcetto

Colore bacca: Nera

Esposizione: Sud-Ovest

Terreno: calcareo preferenza di suoli argillosi

Grado: 13,5%

Colore: rosso rubino

Profumo: caratteristico, vinoso, gradevole

Sapore: armonico, asciutto

Temperatura di degustazione: 16° C- 18° C

A tavola si accompagna con gli antipasti, primi leggeri e piatti di carne

Vine: Dolcetto

Berry colour: Black

Exposure: South-West

Soil: calcareous, preference of clayey soils

Grade: 13,5%

Colour: ruby-red

Perfume: characteristic, vinous, pleasant

Taste: harmonious, dry

Tasting temperature: 16° C- 18° C

At the table it is accompanied by appetizers, light first courses and meat dishes

100% Dolcetto, età del vigneto 20 anni

Affinato sei mesi in tonneaux a tostatura leggera, il Langhe Dolcetto “L’Insolito” armonizza il carattere fruttato del vitigno riducendo la tipica nota verde. Al naso si percepiscono ciliegia matura, frutti rossi e leggere spezie. Al palato è morbido, equilibrato e avvolgente, con una chiusura vellutata e persistente.



Piemonte D.O.C. Bonarda

Vitigno: Bonarda

Colore bacca: Nera

Esposizione: Sud-Est

Terreno: asciutto, sabbioso, ricco di sali

Grado: 12%

Colore: rosso rubino intenso

Profumo: intenso e gradevole

Sapore: amabile, fresco e dalla spuma vivace

Temperatura di degustazione: 16° C- 18° C

A tavola si accompagna con torte salate , primi piatti e con piatti di carne

Vine: Bonarda

Berry colour: Black

Exposure: South-East

Soil: dry, sandy, rich in salts

Grade: 12%

Colour: vibrant ruby red

Perfume: intense and pleasant

Taste: sweet, fresh, with a lively foam

Tasting temperature: 16° C- 18° C

At the table it is accompanied by savoury pies, pasta and with meat dishes

100% Bonarda, età del vigneto 10 anni

Leggermente frizzante e fresco, la Piemonte Bonarda conquista con il suo frutto vivo di mora e lampone, accompagnato da delicate note speziate. Al palato è morbido, equilibrato e armonico, con una chiusura piacevole e persistente.



Grignolino d'Asti D.O.C.



Vitigno: Grignolino

Colore bacca: Nera

Esposizione: Sud-Ovest

Terreno: argilloso

Grado: 12%

Colore: rosso rubino intenso, tendente all'aranciato con l'invecchiamento

Profumo: delicato, caratteristico

Sapore: asciutto, piacevolmente amarognolo

Temperatura di degustazione: 18° C- 20° C

A tavola si accompagna con gli antipasti a base di salumi, con primi piatti, formaggi e con secondi piatti di carni bianche

Vine: Grignolino

Berry colour: Black

Exposure: South-West

Soil: clayey

Grade: 12%

Colour: intense ruby red, tending towards orange with ageing

Perfume: delicate, characteristic

Taste: dry, pleasantly bitter

Tasting temperature: 18° C- 20° C

On the table it goes well with appetizers based on cured meats, with pasta, cheeses and main courses of white meat

100% Grignolino, età del vigneto 20 anni

Grazie a una malolattica parziale, metà del Grignolino mantiene freschezza e acidità, mentre l'altra metà sviluppa complessità e ricchezza aromatica. Al naso emergono sentori di fragola, ciliegia e leggere note speziate. Al palato è morbido, equilibrato e armonico, con una chiusura fresca e persistente



Moscato d'Asti D.O.C.G.



Vitigno: Moscato

Colore bacca: Bianca

Esposizione: Nord-Ovest

Terreno: calcareo

Grado: 5%

Colore: giallo paglierino intenso

Profumo: caratteristico e fragrante

Sapore: dolce, aromatico

Temperatura di degustazione: 8° C- 10° C

Ottimo con tutti i dessert, torte di pasta frolla e frutta fresca; ottimo come break, dissetante durante la giornata

Vine: Moscato

Berry colour: White

Exposure: North-West

Soil: calcareous

Grade: 5%

Colour: intense straw yellow

Perfume: characteristic and fragrant

Taste: sweet, aromatic

Tasting temperature: 8° C- 10° C

Excellent with all dessert, shortbread cakes and fresh fruit; excellent as a break, refreshing during the day

100% Moscato, età del vigneto 20 anni

Grazie a una vendemmia anticipata, il Moscato d'Asti conserva una buona acidità e un residuo zuccherino moderato, risultando fresco e meno stucchevole rispetto ai Moscati tradizionali. Al naso emergono delicati profumi di pera e mela, accompagnati da leggere note floreali. Al palato è vivace ed elegante, con una chiusura fresca e persistente.



Vino Spumante Brut



Vitigno: Chardonnay e Pinot Nero

Colore bacca: Bianca e Nera

Esposizione: Sud/ Sud-Ovest

Terreno: argilloso

Grado: 11%

Colore: giallo paglierino

Profumo: delicato, caratteristico

Sapore: morbido, equilibrato, secco

Temperatura di degustazione: 6° C- 8° C

Vino a tutto pasto

Ottimo come aperitivo

Vine: Chardonnay e Pinot Nero

Berry colour: White and Black

Exposure: South/ South-West

Soil: clayey

Grade: 11%

Colour: light straw yellow

Perfume: delicate, characteristic

Taste: soft, equilibrate, dry

Tasting temperature: 6° C- 8° C

Wine all the meal

Excellent as an aperitif

Metodo Charmat, 70% Pinot Nero e 30% Chardonnay, lo Spumante Brut è fresco, elegante e fruttato. Al naso emergono sentori di piccoli frutti rossi, agrumi e delicate note floreali. Al palato è equilibrato e armonico, con bollicine fini, vivace acidità e una chiusura elegante e persistente.



Langhe D.O.C. Arneis

Vitigno: Arneis

Colore bacca: Bianca

Esposizione: Sud-Est

Terreno: calcareo

Grado: 12,5 %

Colore: giallo paglierino

Profumo: fine e intenso

Sapore: asciutto, fresco, delicato

Temperatura di degustazione: 8°C- 10°C

A tavola si accompagna con piatti di pesce, di carni bianche; ottimo come aperitivo

Vine: Arneis

Berry colour: White

Exposure: South/South-East

Soil: calcareous

Grade: 12,5 %

Colour: straw yellow

Perfume: fine and intense

Taste: dry, fresh, delicate

Tasting temperature: 8°C- 10°C

At the table it is accompanied by fish dishes, white meats; excellent as an aperitif

100% Arneis, età dei vigneti 15 anni

Vinificato e affinato esclusivamente in acciaio per preservarne purezza e freschezza, nasce da un terreno ricco di sali minerali che ne definisce l'identità. Al naso esprime profumi delicati di fiori bianchi e agrumi, con leggere note di frutta a polpa gialla. Al palato è teso e dinamico, con una marcata sapidità, quasi salina, che dona slancio, equilibrio e una chiusura fresca e persistente.



“Desbela” Piemonte D.O.C. Chardonnay



Vitigno: Chardonnay

Colore bacca: Bianca

Esposizione: Est/Sud-Est

Terreno: argilloso, tufaceo, con PH alcalino

Grado: 12%

Colore: giallo paglierino chiaro con sfumature verdognole

Profumo: leggero e caratteristico

Sapore: armonico dalla spuma vivace

Temperatura di degustazione: 8° C- 10° C

A tavola si accompagna con antipasti e piatti di pesce, gradito anche come aperitivo

Vine: Chardonnay

Berry colour: White

Exposure: East/South-East

Soil: clayey, tuffaceous, with alkaline PH

Grade: 12%

Colour: light straw yellow, with greenish hues

Perfume: light and characteristic

Taste: harmonious with a lively foam

Tasting temperature: 8° C- 10° C

On the table it is accompanied by appetizers and fish dishes, also appreciated as an aperitif

100% Chardonnay, età del vigneto 15 anni

Vinificato e affinato in acciaio, il Piemonte Chardonnay è leggermente frizzante, fresco e fruttato.

Al naso emergono sentori di mela verde e agrumi, mentre al palato sorprende per la vivace acidità e la piacevole freschezza, con un finale leggermente frizzante e aromatico.



Piemonte D.O.C. Chardonnay



Vitigno: Chardonnay

Colore bacca: Bianca

Esposizione: Est/Sud-Est

Terreno: argilloso, tufaceo, con PH alcalino

Grado: 12%

Colore: giallo paglierino chiaro con sfumature verdognole

Profumo: leggero e caratteristico

Sapore: vellutato e morbido

Temperatura di degustazione: 8° C- 10° C

A tavola si accompagna con antipasti e piatti di pesce

Vine: Chardonnay

Berry colour: White

Exposure: East/South-East

Soil: clayey, tuffaceous, with alkaline PH

Grade: 12%

Colour: light straw yellow, with greenish hues

Perfume: light and characteristic

Taste: velvety and soft

Tasting temperature: 8° C- 10° C

On the table it is accompanied by appetizers and fish dishes

100% Chardonnay, età del vigneto 15 anni

Vinificato e affinato in acciaio, il nostro Piemonte Chardonnay è fruttato e fresco. Al naso si percepiscono note di banana e frutta a polpa gialla, mentre al palato è equilibrato, armonico e con una chiusura fresca e persistente.



Grappa di Nebbiolo - Grappa di Moscato Grappa di Chardonnay - Grappa di Barbera



Temperatura di degustazione: 16°C - 18°C

Grado: 42%

**Si presenta limpida, incolore
Al naso note aromatiche, intense,
di grande armonia ed eleganza
Aromatico, giusto compromesso
tra profumi e corposità
Giustamente alcolico**

Tasting temperature: 16°C - 18°C

Grade: 42%

**It is limpid, colourless
Aromatic, intense, harmonious
and elegant notes on the nose
The right aroma compromise between
aromas and body
Rightly alcoholic**

Azienda Vitivinicola Piano s.s.

Via Tinella, 15 - Calosso (AT) ITALY

Cell. + 39 3473760334

e-mail: info@pianovini.it

www.pianovini.it

Piano Azienda Vitivinicola

piano_winery

