



# PIAN DEL BOSCO

Azienda Agricola





# Dove Langhe e Roero diventano vino

Una giovane cantina familiare nata dall'unione di due territori straordinari.

Dalle Langhe al Roero produciamo vini autentici, selezionando solo le migliori uve dei nostri vigneti  
per esprimere, al meglio, il carattere della terra.



# L'AZIENDA

---

## Chi siamo

Siamo una famiglia con radici nelle Langhe e nel Roero, **nel cuore dei Grandi Vini del Piemonte.**

Unendo i nostri vigneti e la nostra esperienza, creiamo vini che raccontano il territorio, l'annata e il lavoro fatto con cura e passione.

## Una giovane cantina tra Langhe e Roero

La nostra cantina nasce sulle colline delle Langhe, da un progetto giovane e familiare.

Siamo una coppia unita non solo nella vita, ma anche nella visione del vino: io (Omar) provengo dalle Langhe, mia moglie Luana dal Roero.

Entrambi abbiamo alle spalle una tradizione familiare vitivinicola e abbiamo scelto di unire i nostri vigneti per dare vita a un'unica realtà: Pian del Bosco, una cantina che esprime il meglio di questi due territori straordinari.

# LA NOSTRA FILOSOFIA

---



## Il territorio al centro di tutto

Crediamo che un grande vino nasca prima di tutto dalla terra. I nostri vigneti si estendono su 15 ettari, ma solo una piccola selezione delle uve diventa il nostro vino.

Scegliamo solo le uve che esprimono al meglio le caratteristiche del suolo, dell'esposizione e dell'annata, per creare vini coerenti, autentici e riconoscibili

## La nostra filosofia

Ogni bottiglia Pian del Bosco è un tributo alla terra, frutto di una rigorosa selezione delle uve e di una autentica passione artigiana.

Sono bottiglie uniche e numerate, create per raccontare la nostra storia e onorare le nostre radici, in modo naturale e autentico



Esclusività



Qualità



Dialogo Diretto

# I VINI

---

## MOSCATO D'ASTI DOCG

---

### VITIGNO

Moscato bianco di Canelli

### VIGNETTI

Situati a Castiglione Tinella, Santo Stefano Belbo, Mango.

### VINIFICAZIONE

le uve vengono generalmente raccolte tra la prima e la seconda settimana di settembre. Una volta ricevute in cantina vengono diraspatte e pigiate intere per mantenere gli aromi e i profumi. La fermentazione avviene in autoclavi di acciaio dove in questo processo il Moscato d'Asti acquista naturalmente la sua effervesienza.

### COLORE

Giallo paglierino con riflessi dorati.

### AROMA

caratteristico del Moscato: sentori di miele d'acacia, pesca sciropata, pompelmo e limone, fiori di sambuco e glicine, salvia.

### SAPORE

Dolce e saporita, l'acidità rompe e rinfresca la caratteristica dolcezza in bocca. Finale lungo e armonico.



# I VINI

---

## ROERO ARNEIS DOCG

---

### VITIGNO

Arneis 100%

### VIGNETI

Situati nelle colline del Roero.

### VINIFICAZIONE

La vendemmia avviene tra la prima e la seconda settimana di settembre. Le uve vengono diraslate, pressate e stoccate in serbatoi di acciaio inox, dove avviene la fermentazione in bianco del mosto a temperatura controllata.

A seguito dei vari processi l'affinamento avviene in acciaio Inox.

### COLORE

Giallo paglierino.

### AROMA

Ampio e raffinato con note fruttate e floreali.

### SAPORE

Secco, equilibrato nell'acidità, ben sostenuto da una ricchezza di corpo, piacevole e fresco.





# I VINI

---

## DOLCETTO D'ALBA DOC

---

### VITIGNO

Dolcetto Nero 100%.

### VIGNETTI

Situati sulle colline di Mango.

### VINIFICAZIONE

La vendemmia avviene tra la prima e la seconda settimana di settembre. Le uve vengono diraslate, pigiate e stoccate in serbatoi di acciaio inox, dove avviene la fermentazione in rosso.

A seguito dei vari processi l'affinamento avviene in acciaio Inox.

### COLORE

Rosso rubino con riflessi violacei.

### AROMA

Caratteristico, tenue e delicato.

### SAPORE

Fruttato, di buon corpo, di acidità equilibrato, piacevole e armonico.



# I VINI

---

## LANGHE NEBBIOLO DOC

---

### VITIGNO

Nebbiolo 100%

### VIGNETI

Situati nelle colline delle Langhe.

### VINIFICAZIONE

La vendemmia avviene tra la prima e la seconda settimana di ottobre. Le uve vengono diraslate, pigiate e stoccate in serbatoi di acciaio inox, dove avviene la fermentazione. A seguito dei vari processi l'affinamento avviene in acciaio Inox.

### COLORE

Rosso rubino.

### AROMA

Caratteristico, tenue e delicato.

### SAPORE

Secco e piacevolmente vellutato.

# I VINI

---

## LANGHE NEBBIOLDO DOC "Ludovica"

---

### VITIGNO

Nebbiolo 100%

### VIGNETI

Situati sulle colline del roero.

### VINIFICAZIONE

La vendemmia avviene tra la prima e la seconda settimana di ottobre. Le uve vengono diraslate, pigiate e stoccate in serbatoi di acciaio inox, dove avviene la fermentazione. A seguito dei vari processi, l'affinamento avviene in barrique francesi di secondo passaggio, per un anno, dopo di che viene imbottigliato.

### COLORE

Rosso rubino.

### AROMA

Caratteristico, fresco e delicato, con piacevoli note di legno.

### SAPORE

Secco, aromatico, complesso nel sapore e nell'aroma, piacevolmente vellutato.



# GALLERIA

---



# GALLERIA

---



# VISITE

---

Un viaggio tra le vigne e i sapori autentici  
di Langhe e Roero.

Vi apriremo le porte della nostra azienda per raccontarvi come nascono i  
vini Pian del Bosco.

Dalla passeggiata tra i filari al racconto dei processi in cantina,  
concludendo con il momento più conviviale: il bicchiere in mano.

Prenota qui:

Scopri le nostre proposte, scegli e prenota  
la tua degustazione.



# CONTATTI

---



**PIAN DEL BOSCO**  
Azienda Agricola

Az. Agr.  
**PIAN DEL BOSCO** di Borello Omar

Tel: +39 333 1800494

Email: [info@piandelboscovini.com](mailto:info@piandelboscovini.com)

Web site: [www.piandelboscovini.com](http://www.piandelboscovini.com)

## ADDRESS

Loc. Pian del Bosco, 12

Mango (CN)

12056

Italy

