

PIAN DEL BOSCO

Azienda Agricola





L'AZIENDA...

PIAN DEL BOSCO è una azienda agricola a conduzione familiare...

Situata nelle Langhe tra i comuni di Santo Stefano Belbo, Mango e Castiglione Tinella, territori UNESCO vocati ai Grandi Vini del Piemonte

DOVE TUTTO E' INIZIATO...

Iniziò tutto nell'autunno del 1990 quando la Famiglia Borello, riuscì ad acquistare un vigneto di Moscato d'Asti impreziosito da un caratteristico ciabot, in Località Pian Del Bosco nel comune di Mango.

Iniziò così l'avventura e il lungo ed emozionante percorso che portò all'azienda di oggi...

Quello stesso anno nacque Omar, figlio di Fiorenzo e Laura, fin da piccolo amante dei vigneti, dove un po' per gioco e un po' per curiosità amava seguire il papà in quel lavoro tanto faticoso quanto ricco di soddisfazioni...

Ed ora è lui che ha preso il testimone dell'attività.



L'AZIENDA...

PASSO DOPO PASSO...

Con determinazione e innovazione la proprietà si ampliò, trovando nuovi appezzamenti e vigneti.

Fu allora che nacque il cuore dell'azienda al posto di quel piccola Ciabot...

PERCHE' IL NOSTRO NOME...

Dedicarono così il simbolo ed il nome dell'azienda al Ciabot e a quella località dove tutto è iniziato:

PIAN DEL BOSCO



L'AZIENDA...

DALLA TERRA ALLA BOTTIGLIA...

L'idea di fondare una cantina, iniziò con l'arrivo di Luana, compagna di Omar, enotecnico originaria del Roero con una piccola azienda agricola e da sempre innamorata del mondo vitivinicolo.

Nel 2021 Omar e Luana, decisero di mettere in bottiglia la loro passione e i grandi vini che le terre delle Langhe e del Roero offrono...

LA NOSTRA FILOSOFIA...



Passione



Qualità



Il meglio per chi
ci sceglie



LA NOSTRA MISSIONE...

La nostra missione è trasmettere emozioni a chi ci sceglie, tramite gli aromi, i colori ed i gusti dei nostri vini.

LE PRODUZIONI...

Piccole produzioni per dare il meglio ai nostri clienti, curando direttamente in vigna le uve per ottenere i nostri vini.



I VINI...

MOSCATO D'ASTI

VITIGNO

Moscato bianco di Canelli

VIGNETI

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 diraspate 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 effervescenza.

COLORE

Giallo paglierino con riflessi dorati.

AROMA

caratteristico del Moscato: sentori di miele d'acacia, pesca sciroppata, 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...

LANGHE NEBBIOLO

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 diraspate, 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...

ROERO ARNEIS

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 diraspate, 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

VITIGNO

Dolcetto Nero 100%.

VIGNETI

Situati sulle colline di Mango.

VINIFICAZIONE

La vendemmia avviene tra la prima e la seconda settimana di settembre. Le uve vengono diraspate, 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

Giallo paglierino.

AROMA

Rosso rubino con riflessi violacei.

SAPORE

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



I VINI...

LANGHE NEBBIOLO 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 diraspate, 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...



GALLERIA...



CONTATTI...



Az. Agr.

PIAN DEL BOSCO di Borello Omar

Tel: +39 333 1800494

Email: info@piandelboscovini.com

Web site: www.piandelboscovini.com

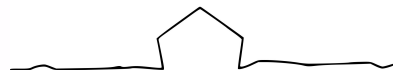
ADDRESS

Loc. Pian del Bosco, 12

Mango (CN)

12056

Italy



PIAN DEL BOSCO

Azienda Agricola