

# ALBINOPIONA

*Dignaioli dal 1893*



## ESTRO DI PIONA BIANCO Vino Spumante Extra Brut Metodo Charmat Martinotti

**UVE E PERCENTUALI:** Garganega 50% Cortese 50%.

**VIGNETI:** le uve provengono dai vigneti di proprietà, allevati a spalliera – 5.000 ceppi/ha.

**RESA:** 100 quintali/ettaro.

**ETÀ DELLE VITI:** 20/25 anni.

**NATURA DEL SUOLO:** Colline Moreniche a sud del lago di Garda, 150-200 m s.l.m.

**EPOCA DI VENDEMMIA:** metà - fine settembre, per preservare la naturale acidità delle uve.

**VINIFICAZIONE:** vino spumante metodo Martinotti-Charmat. Le uve vengono raccolte e pressate delicatamente. La preparazione del vino base avviene con una fermentazione a bassa temperatura al fine di ottenere un vino fresco e molto espressivo. Breve affinamento in serbatoi in acciaio inox prima di iniziare la presa di spuma in autoclave. Lenta rifermentazione e sosta sulle fecce fini per alcuni mesi, per favorire un perlage fine e persistente.

**TENORE ALCOLICO:** 12% Vol.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Giallo paglierino chiaro, luminoso e brillante, perlage sottile e persistente. Al naso è intenso con ricordi di mela verde e ananas non troppo maturo. Leggera speziatura. Al gusto è avvolgente e sapido con sentori di erbe aromatiche come salvia e timo.

### CONSIGLI DEL PRODUTTORE:

Consigliato come aperitivo e in tutte le occasioni di convivialità. Si abbina bene a tutte le portate, sia di carne che di pesce, purché non troppo elaborate.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6 - 8 °C

Azienda Agricola ALBINO PIONA e FIGLI

#### SEDE LEGALE:

Via Bellavista n. 48 - 37060 CUSTOZA (Verona) - Italia

#### SEDE AZIENDALE:

Loc. Casa Palazzina di Prabiano n. 2 - 37069 VILLAFRANCA (Verona) - Italia

Tel. + 39 045 516055 - Fax +39 045 6303577 - info@albinopiona.it

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

