

ALBINOPIONA

Vignaioli dal 1893



CUSTOZA ALBINO PIONA D.O.C.

UVE E PERCENTUALI: Garganega 40%, Trebbiano 10%, Trebbianello (Tai) 20%, Bianca Fernanda (Cortese) 20%, Riesling, Pinot bianco, Chardonnay, Incrocio Manzoni 10%.

ALTITUDINE: 150/200 m.

NATURA DEL SUOLO: Colline Moreniche.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

ETÀ DELLE VIGNE: 15/25 anni.

N° CEPPI: 3.000/4.000.

RESA ETTARO: 130 quintali.

EPOCA VENDEMMIA: inizio settembre. Metà ottobre, seguendo l'ottimale maturazione delle uve.

VINIFICAZIONE: Attenta raccolta delle uve. Diraspatura. Breve macerazione pellicolare. Soffice pressatura. Accurata pulizia dei mosti. Fermentazione a temperatura controllata e maturazione sulle fecce fini in serbatoi inox. Tutte le uve vengono vinificate separatamente, adottando tempi di macerazione e fermentazione diverse per valorizzare al massimo le caratteristiche.

CARATTERISTICHE: colore giallo paglierino, brillante con riflessi verdognoli, molto profumato con note aromatiche. Gusto sapido, rotondo, delicato, di giusto corpo, secco ma senza asprezza.

ABBINAMENTI: ideale e quasi insuperabile su antipasti leggeri, primi piatti di pasta o riso, tortellini e minestre, carni bianche, insalate di pesce, verdure grigliate e funghi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 - 10° C.

TENORE ALCOLICO: 12 - 12,5% Vol.

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

