

ALBINOPIONA

Vignaioli dal 1893



CUSTOZA D.O.C. ALBINO PIONA

UVE E PERCENTUALI: Garganega 30% Trebbiano 30% Trebbianello (Tai) 15% Bianca Fernanda (Cortese) 15% Riesling, Pinot Bianco, Incrocio Manzoni 10%.

VIGNETI: tutte le uve provengono dai vigneti di proprietà. I vigneti sono coltivati nelle aree più vocate della denominazione, differenti per altitudine, esposizione e microclima. Solo l'unione di questo fantastico territorio consente di ottenere il "Custoza Albino Piona". Allevamento a spalliera – 5.000 ceppi/ha.

RESA: 100 quintali/ettaro.

ETÀ DELLE VITI: 20/30 anni.

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

EPOCA DI VENDEMMIA: inizio settembre - metà ottobre seguendo l'ottimale maturazione delle diverse varietà.

VINIFICAZIONE: le uve vengono vinificate separatamente. Una volta diraspate e pigiate, si effettua una soffice pressatura. Si procede con un'accurata pulizia dei mosti, seguita da una fermentazione alcolica a temperatura controllata. Sosta sulle fecce fini in serbatoi in acciaio inox per alcuni mesi. Solo al termine di questa maturazione viene effettuato il "blend" Custoza.

TENORE ALCOLICO: 12,5% Vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino, brillante con riflessi verdognoli.

Olfatto intenso, di frutta a polpa bianca, pera e agrumi come il pompelmo bianco. A chiudere note di timo e salvia.

Dal gusto minerale e delicato, avvolgente, secco ma senza asprezza.

CONSIGLI DEL PRODUTTORE:

Ideale e quasi insuperabile su antipasti leggeri, primi piatti di pasta o riso, tortelli e minestre.

Si abbina a carni bianche, insalate di pesce, verdure grigliate e funghi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 - 12 °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

