

ALBINOPIONA

Vignaioli dal 1893



BARDOLINO D.O.C. ALBINO PIONA

UVE E PERCENTUALI: Corvina Veronese 80% Rondinella 20%.

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

RESA: 100 quintali/ettaro.

ETÀ DELLE VITI: 25/30 anni.

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

EPOCA DI VENDEMMIA: fine settembre - inizio ottobre, alla completa maturazione delle uve.

VINIFICAZIONE: attenta raccolta delle uve, diraspatura e pigiatura. Dopo una breve macerazione, la fermentazione avviene a temperatura controllata. Si effettuano ripetuti rimontaggi e délestage per ottenere un vino di buona struttura e speziatura. Prosegue la maturazione in serbatoi in acciaio inox per almeno sei mesi prima di essere imbottigliato.

TENORE ALCOLICO: 12,5 - 13% Vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino lucente. Profumo delicato e suadente di piccoli frutti, ciliegia e ribes rosso, accompagnati da una lieve speziatura, pepe bianco. Al gusto è croccante, fruttato, con note di radice di rabarbaro e chiodi di garofano. Asciutto, dal tannino fine e intrigante.

CONSIGLI DEL PRODUTTORE:

Considerato per eccellenza un vino da tutto pasto.

Trova naturale accompagnamento con i primi piatti della tradizione veronese, come tortellini, risotti e zuppe.

Ottimo con carni bianche e rosse, pollame o piccioni allo spiedo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12 - 15 °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

