

ALBINOPIONA

Vignaioli dal 1893



CHIARETTO DI BARDOLINO D.O.C. ALBINO PIONA

UVE E PERCENTUALI: Corvina Veronese 70% Rondinella 30%.

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

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: metà settembre, per preservare la naturale freschezza.

VINIFICAZIONE: attenta raccolta delle uve. Si praticano una diraspatura e pigiatura con breve macerazione pellicolare in pressa al fine di ottenere il caratteristico colore rosato. Accurata pulizia dei mosti, fermentazione alcolica a temperatura controllata. Sosta sulle fecce fini per almeno quattro mesi prima di essere imbottigliato.

TENORE ALCOLICO: 12 - 12,5% Vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

*Si presenta con un lieve colore rosato molto elegante.
Profumo spiccatamente floreale con sentori di frutti di bosco.
Vino ricco di personalità, morbido e fresco al palato.*

CONSIGLI DEL PRODUTTORE:

*Piacevole come aperitivo e in accompagnamento ad antipasti leggeri.
Ottimo con pesce di lago e di mare, con formaggi teneri e verdure.
Accompagna bene anche salumi e carni bianche.
Da provare abbinato alla pizza.*

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

