

ALBINOPIONA

Dignaioli dal 1893



VERDE PIONA vino bianco frizzante "Sui Lieviti"

UVE E PERCENTUALI: Rondinella 50% Garganega 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 settembre, per preservare la naturale acidità delle uve.

VINIFICAZIONE: vino bianco frizzante ottenuto da rifermentazione in bottiglia sui lieviti, senza sboccatura. Nasce dalla rifermentazione in bottiglia di una base ottenuta dalla vinificazione in bianco di queste due varietà autoctone. La seconda fermentazione avviene in bottiglia nei mesi primaverili e dona al vino il caratteristico perlage. La naturale sosta sui lieviti, "sur lies", apporta al vino complessità e incredibile longevità. Risultato di una lunga esperienza della famiglia Piona.

TENORE ALCOLICO: 11,5 - 12% Vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Giallo paglierino splendente con perlage sottile e persistente. Al naso è intenso e fragrante con sentori di crosta di pane e note di lieviti; è fine ed elegante. In bocca è deciso e armonico, sapido e vivace con retrogusto lievemente amarognolo e asciutto.

CONSIGLI DEL PRODUTTORE:

Ottimo come aperitivo o in abbinamento ad antipasti di terra, salumi e formaggi. Ideale con crostacei, molluschi e piatti a base di pesce.

COME SERVIRE:

Versione "limpida": tenere la bottiglia in posizione verticale per conservare la sedimentazione dei lieviti. Al momento di servire, si consiglia di versare lentamente il vino in una caraffa, trattenendo la parte con il fondo.

Versione "torbida": agitare delicatamente la bottiglia prima di servirla, rimettendo in sospensione i lieviti così da poter assaporare al massimo l'aroma del vino.

L'esaltante profumo della rifermentazione avvenuta in bottiglia vi accompagnerà in un passato che ancora oggi è vivo tra le moderne tecniche di spumantizzazione, sapientemente pensato dall'ideatore Albino Piona.

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

