

ALBINOPIONA

Dignaioli dal 1893



ESTRO DI PIONA BIANCO Schaumwein Martinotti Charmat Methode Brut

REBSORTEN: Garganega 50% Cortese 50%.

WEINBERGE: die Trauben kommen aus Eigentumsweingärten, Spalierziehung – 5.000 Stumpfe/ha.

PRODUKTIVITÄT: 100 Zentner/Hektar.

WEINBERGALTER: 20/25 Jahre.

NATUR DER ERDE: Moränenhügel südlich vom Gardasee, 150-200 m ü.M.

ERNTE: Mitte – Ende September, um die natürliche Säure der Trauben zu bewahren.

WEINHERSTELLUNG: Schaumwein, Martinotti-Charmat Methode. Die Trauben werden geerntet und zart gepresst. Für den Basiswein findet eine Gärung zu niedriger Temperatur statt, um einen frischen und sehr ausdrucksvollen Wein zu erzielen. Kurze Verfeinerung in Edelstahltanks vor der zweiten Gärung im Druckkessel. Langsame Nachgärung und auf seinem Bodensatz für einige Monate, um feine und dauernde Perlen zu fördern.

ALKOHOLGEHALT: 12% Vol.

WAHRNEHMBARE EIGENSCHAFTEN

Hellstrohgelber, leuchtender und strahlender Wein mit feinen und dauernden Perlen. An der Nase ist er intensiv mit Erinnerungen an grüne Äpfel und nicht zu reife Ananas. Leicht gewürzt. Im Mund ist er umhüllend und schmackhaft mit Hinweisen auf aromatische Gewürze wie Salbei und Thymian.

VORSCHLAG DES HERSTELLERS:

Vorgeschlagen als Aperitif und jedes Mal wenn man feiern will! Gut zu allen Speisen, sowohl aus Fleisch als auch Fisch, hoffentlich nicht zu gearbeitet.

SERVIERTEMPERATUR: 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

