

# ALBINOPIONA

*Dignaioli dal 1893*



## ESTRO DI PIONA ROSÉ Schaumwein Martinotti Charmat Methode Brut

**REBSORTEN:** Corvina 80% Rondinella 20%.

**WEINBERGE:** die Trauben kommen aus Eigentumsweingebieten, 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 September, um die natürliche Säure der Trauben zu bewahren.

**WEINHERSTELLUNG:** Schaumwein, Martinotti-Charmat Methode. Die Trauben werden geerntet und zart gepresst. Der hellrosafarbene Most wird zu niedriger Temperatur gegoren, um einen feinen und sehr duftenden Basiswein 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

*Elegante hellrosa Farbe, leuchtend und strahlend, mit feinen und dauernden Perlen. Ein feines und sehr elegantes Bukett, frisch und intensiv, mit Erinnerungen an Frühlingsblumen. Im Mund ist er fantasievoll, wie ein Mandala von Geschmäckern, duftend und mineralhaltig.*

### VORSCHLAG DES HERSTELLERS:

*Vorgeschlagen als Aperitif und jedes Mal wenn man feiern will!  
Gut zu leichten Speisen, hervorragend zu Meeres- und Seefisch, Rohkost, Sushi und Frittüren.*

**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](http://www.albinopiona.it)

