

ALBINOPIONA

Dignaioli dal 1893



CORVINA - CAMPO MASSIMO I.G.T. VERONESE

REBSORTEN: Corvina Veronese 100%.

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

PRODUKTIVITÄT: 80 Zentner/Hektar.

WEINBERGALTER: 25/30 Jahre.

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

ERNTE: Ende September – Anfang Oktober, als die Trauben vollreif sind.

WEINHERSTELLUNG: aufmerksame Ernte der Trauben, Abbeeren und Kelnern. Nach einer kurzen Mazeration, findet die Gärung zu kontrollierter Temperatur statt. Mehrere Remontagen und Delestagen, um einen komplexen Wein zu erhalten, der zur Alterung bereit ist. Verfeinerung in Tonnen aus französischer Eiche für mindestens 16 Monate vor der Abfüllung.

WEINHERSTELLUNG: 13 - 13,5% Vol.

WAHRNEHMBARE EIGENSCHAFTEN

Rubinrot mit granatfarbigen Reflexen.

Umfassender Duft: Frucht immer noch wahrnehmbar. Spuren von Feigenblatt, schwarzem Pfeffer und balsamischen Noten. Trocken, entwickelndes Tannin, das durch frische und energische Hinweise und süße Gewürze im Hintergrund ausgeglichen wird.

VORSCHLAG DES HERSTELLERS:

Als Wein mittlerer Struktur ist er zu den ersten Gängen der Tradition von Verona ideal, wie Tagliatelle mit Geflügelleber, Suppen und Risotto. Vortrefflich zu rotem Fleisch vom Grill und Braten.

SERVIERTEMPERATUR: 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

