

ALBINOPIONA

Dignaioli dal 1893



AZOBÉ ROSSO I.G.T. VERONA

REBSORTEN: Merlot 70% Corvina Veronese 30%.

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

PRODUKTIVITÄT: 90 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: die Trauben werden erlesen, abbeert und nicht gekeltert. Nach einer langen Mazeration findet die Gärung in der ersten Phase zu einer niedrigen Temperatur statt. Diese wird dann in der letzten Phase erhöht, um die höchste Extraktion von Aromen, Tanninen und Farbstoffen zu fördern. Mehrere Remontagen und Delestagen, um einen komplexen und strukturierten Wein zu erhalten. Verfeinerung in Tonnen aus französischer Eiche für mindestens 24 Monate vor der Abfüllung.

ALKOHOLGEHALT: 13,5 - 14% Vol.

WAHRNEHMBARE EIGENSCHAFTEN

*Eine intensive rubinrote Farbe mit veilchenblauen Lichtreflexen.
Umfassender Duft: Spürbar sind reife rote Beeren, Zimt und balsamische Noten.
Im Mund ist er intensiv und umhüllend. Die Frucht, immer noch wahrnehmbar,
wird durch ein noch entwickelndes süßes Tannin ausgeglichen.*

VORSCHLAG DES HERSTELLERS:

Als strukturierter Wein ist er zu ersten Gängen ideal, wie Lasagne, Risotto oder Suppen. Vortrefflich zu weiß- und rotem Fleisch vom Grill, Braten, Wurstwaren und gelagertem Käse.

SERVIERTEMPERATUR: 16 - 18 °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

