

ALBINOPIONA

Dignaioli dal 1893



CORVINA - CÀ PALAZZINA I.G.T. VERONA

REBSORTEN: Corvina 100%.

WEINBERGE: die Trauben kommen aus Eigentumsweinbergen aus Tenuta Cà Palazzina in S. Giorgio in Salici – Sona Verona. Spaliererziehung – 5.000 Stumpfe/ha.

PRODUKTIVITÄT: 90 Zentner/Hektar.

WEINBERGALTER: 20/25 Jahre.

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

ERNTE: Ende September – Anfang Oktober.

WEINHERSTELLUNG: traditionelle Rotweinerstellung; die Trauben werden abbeert und gekeltert. Nach einer kurzen Kaltmazeration findet die alkoholische Gärung zu kontrollierter Temperatur mit kurzen täglichen Remontage statt. Beim Abstechen erhielt man einen eleganten, duftenden Wein mittlerer Struktur. Verfeinerung in Edelstahltanken für mindestens 6 Monate vor der Abfüllung.

ALKOHOLGEHALT: 12,5% Vol.

WAHRNEHMBARE EIGENSCHAFTEN

Leichte rubinrote Farbe.

An der Nase ist er frisch und duftend mit Hinweisen auf Kirsche und Erdbeeren.

Im Mund ist er gewürzt, sanft und elegant.

VORSCHLAG DES HERSTELLERS:

Als Wein mittlerer Struktur ist er zu allen Speisen ideal. Vorgeschlagen zu ersten Gängen, Weißfleisch und Seefisch.

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

