

ALBINOPIONA

Vignaioli dal 1893



MERLOT - CÀ PALAZZINA I.G.T. VERONA

UVE E PERCENTUALI: Merlot 100%.

VIGNETI: le uve provengono dai vigneti di proprietà della Tenuta Cà Palazzina sita in S. Giorgio in Salici – Sona Verona. Allevati a spalliera – 5.000 ceppi/ha.

RESA: 90 quintali/ettaro.

ETÀ DELLE VITI: 20/25 anni.

NATURA DEL SUOLO: Colline Moreniche a sud del lago di Garda, 150-200 m s.l.m.

EPOCA DI VENDEMMIA: seconda metà di settembre.

VINIFICAZIONE: vinificazione tradizionale in rosso, uve solo diraspate e non pigiate. A una breve macerazione a freddo segue la fermentazione alcolica a temperatura controllata con rimontaggi giornalieri. Alla svinatura si ottiene un vino ricco, colorato e molto fruttato. Affina in serbatoi in acciaio inox per almeno sei mesi prima di essere imbottigliato.

TENORE ALCOLICO: 13% Vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino intenso.

Al naso è fruttato con sentori di viola, prugna e mora.

Al gusto si percepiscono frutti rossi; è morbido e complesso.

CONSIGLI DEL PRODUTTORE:

Vino strutturato, si abbina ai piatti della tradizione veronese.

Ideale con carni rosse e selvaggina.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 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