

ALBINOPIONA

Dignaioli dal 1893



MERLOT - CÀ PALAZZINA I.G.T. VERONA

REBSORTEN: Merlot 100%.

WEINBERGE: die Trauben kommen aus Eigentumsweinbergen aus Tenuta Cà Palazzina in S. Giorgio in Salici – Sona Verona. Spalierziehung – 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: zweite Hälfte September.

WEINHERSTELLUNG: traditionelle Rotweinerstellung; die Trauben werden erst abbeert und nicht gekeltert. Nach einer kurzen Kaltmazeration findet die alkoholische Gärung zu einer niedrigen Temperatur mit täglichen Remontagen statt. Beim Abstich erzielt man ein üppigen, bunten und sehr fruchtigen Wein. Verfeinerung in Edelstahltanken für mindestens sechs Monate vor der Abfüllung.

ALKOHOLGEHALT: 13% Vol.

WAHRNEHMBARE EIGENSCHAFTEN

Intensive rubinrote Farbe.

An der Nase ist er fruchtig mit Erinnerungen an Veilchen, Pflaumen und Brombeere.

Im Mund sind rote Früchte spürbar; er ist sanft und komplex.

VORSCHLAG DES HERSTELLERS:

Als strukturierter Wein verbindet er sich gut zu den Gerichten der traditionellen Rezepte aus Verona.

Ideal zu rotem Fleisch und Wild.

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

