

ALBINOPIONA

Dignaioli dal 1893



GARGANEGA - CÀ PALAZZINA I.G.T. VERONA

REBSORTEN: Garganega 100%.

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

PRODUKTIVITÄT: 100 Zentner/Hektar.

WEINBERGALTER: 20/25 Jahre.

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

ERNTE: Ende September – Anfang Oktober.

WEINHERSTELLUNG: Weißweinherstellung. Die Trauben werden abbeert, gekeltert und dann in die Presse eingegossen. Die Trauben werden sanft gepresst; die Moste werden dann sorgfältig kalt geklärt. Gärung zu kontrollierter Temperatur und Alterung auf seinem feinen Trester in Edelstahltanks für mindestens sechs Monate.

ALKOHOLGEHALT: 12% Vol.

WAHRNEHMBARE EIGENSCHAFTEN

Strohgelbe Farbe.

Hinweise auf weiße Blumen, Pfirsich und Zitrusfrüchte.

Sanft und mineralhaltig.

VORSCHLAG DES HERSTELLERS:

Als vielseitiger Wein, verbindet er sich gut zu leichten Fisch- und Fleischrezepten.

Hervorragend als Aperitif.

SERVIERTEMPERATUR: 8 - 12 °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