

ALBINOPIONA

Dignaioli dal 1893



TOA BARDOLINO D.O.C.

Il Bardolino Toa è un vino rosso ottenuto dalla selezione delle nostre migliori uve rosse al fine di ottenere un vino ricco ed elegante, massima espressione del nostro territorio.

UVE E PERCENTUALI: Corvina Veronese 95% Rondinella 5%

VIGNETI: le uve provengono dai vigneti di proprietà, allevati a spalliera. 5000 ceppi/ha

RESA: 80 quintali/ettaro

ETÀ DELLE VITI: 20/25 anni

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

EPOCA DI VENDEMMIA: prima metà di ottobre; alla massima maturazione delle uve.

VINIFICAZIONE: attenta raccolta delle uve, diraspatura e pigiatura della maggior parte delle uve. Una piccola parte di uve viene invece vinificata intera. Dopo una breve macerazione a freddo, la lenta fermentazione avviene a temperatura controllata. Si interviene con ripetuti rimontaggi e délestage al fine di ottenere un vino fruttato, ma dal buon corredo tannico. Affinamento in serbatoi inox per almeno sedici mesi prima di essere imbottigliato.

TENORE ALCOLICO: 13% Vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino con riflessi violacei. Profumo intenso e suadente. Si colgono sentori di ribes rosse e ciliegia accompagnati da una lieve speziatura e del pepe.

Al gusto, diretto, fruttato, con note di radice di rabarbaro e spezie. Asciutto dal tannino fine e ancora persistente.

CONSIGLI DEL PRODUTTORE:

Trova naturale accompagnamento con i primi piatti della tradizione: minestre, risotti o pasta all'uovo.

Ottimo con salumi e formaggi di media stagionatura, carni bianche e rosse cotte alla brace.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 15 - 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

