

ALBINOPIONA

Dignaioli dal 1893



CREA CUSTOZA D.O.C.

Il Custoza Crea è un vino bianco macerato ottenuto dalla selezione delle nostre migliori uve bianche al fine di ottenere un vino strutturato, longevo e di grande impatto.

UVE E PERCENTUALI: Garganega 40% Trebbiano 30% Trebbianello (Tai) 15%
Incrocio Manzoni 15%

VIGNETI: tutte le uve provengono dai vigneti storici di famiglia, dove abbiamo sempre ottenuto i nostri vini migliori e longevi.

RESA: 80 quintali/ettaro

ETÀ DELLE VITI: 25/30 anni

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

EPOCA DI VENDEMMIA: inizio settembre, metà ottobre; alla completa maturazione delle uve.

VINIFICAZIONE: attenta raccolta delle uve. Una volta diraspate e pigiate, le uve sono poste in fermentini per una prima macerazione a freddo di alcuni giorni. Segue la fermentazione alcolica a temperatura controllata e in presenza delle bucce, che vengono bagnate giornalmente e lavorate con delicatezza. Durante il contatto tra il mosto e le bucce vi sarà una naturale cessione di aromi, colore e tannini, indispensabili per il successivo affinamento. Affina in botticelle di rovere francese per almeno 16 mesi prima di essere imbottigliato.

TENORE ALCOLICO: 13% Vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino con riflessi dorati.

All'olfatto, complesso e intrigante, nota di pesca gialla e leggera tostatura.

Al gusto, ricco, asciutto, la buona alcolicità accompagna una nota tannica fine, frutti gialli ben presenti.

CONSIGLI DEL PRODUTTORE:

Eccellente con piatti di pesce e di carne bianca.

Si abbina a formaggi di media e lunga stagionatura.

Consigliamo di provarlo con piatti a base di selvaggina.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12 - 14 °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

