ALBINO**PIONA**

Dignaioli dal 1893



BARDOLINO ALBINO PIONA vino rosso D.O.C.

UVE E PERCENTUALI: Corvina 80%, Rondinella 20%.

ALTITUDINE: 150/200 m.

ESPOSIZIONE: sud.

NATURA DEL SUOLO: Colline Moreniche.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato, Guyot.

ETÀ DELLE VIGNE: 10/25 anni.

N° CEPPI: 4000.

RESA ETTARO: 110 quintali.

EPOCA VENDEMMIA: fine settembre, metà ottobre.

VINIFICAZIONE: attenta raccolta delle uve. Diraspatura e pigiatura.

Fermentazione e macerazione a temperatura controllata con ripetuti rimontaggi e "Delastages". Svinatura. Fermentazione malolattica. Maturazione per almeno sei mesi in serbatoi inox.

CARATTERISTICHE: colore rosso rubino chiaro, profumo delicato e suadente, gusto asciutto, sapido, armonico, leggermente amarognolo ma fresco e vellutato.

ABBINAMENTI: considerato per eccellenza vino da "tutto pasto", trova naturale accompagnamento nelle minestre come la zuppa scaligera, nelle tagliatelle, nei tortellini o risotti con funghi, con fegatini, con piselli. Ottimo su carni bianche e rosse, su pollame e piccioni allo spiedo e zuppe di pesce ricche di sapore.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14 – 16°C.

TENORE ALCOLICO: 12,5 – 13% Vol.

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





