

ALBINOPIONA

Vignaioli dal 1893



ESTRO DI PIONA ROSÉ

vino spumante, metodo Martinotti Charmat Brut

UVE E PERCENTUALI: Corvina.

ALTITUDINE: 150/180 m.

ESPOSIZIONE: sud.

NATURA DEL SUOLO: Colline Moreniche.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot, cordone speronato.

ETÀ DELLE VIGNE: 10/25 anni.

N° CEPPI: 4500.

RESA ETTARO: 120 quintali.

EPOCA VENDEMMIA: settembre.

VINIFICAZIONE: attenta raccolta delle uve. Diraspatura. Dodici ore di macerazione pellicolare a bassa temperatura. Soffice pressatura. Fermentazione a temperatura controllata e maturazione sulle fecce fini in serbatoi inox (temperatura, tempi di macerazione e fermentazione variano a seconda delle uve lavorate). Tutte le uve vengono vinificate separatamente.

CARATTERISTICHE: vino spumante metodo Martinotti Charmat. Colore rosato tenue con riflessi gioiosi e splendenti, bouquet fine e di grande eleganza, fresco e fragrante, dove si colgono sentori di fiori di primavera. Il suo gusto è fantasia ventaglio di sapori. La sua moderata acidità e la notevole fragranza delle uve danno un retrogusto particolarmente morbido e persistente.

ABBINAMENTI: consigliato come aperitivo è ottimo fuori pasto, si abbina bene a tutte le portate, sia di carne che di pesce, purché non troppo elaborate.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6 – 8°C.

TENORE ALCOLICO: 12 – 12,5% 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



Cantina premiata da
slow wine 2018

