

ALBINOPIONA

Vignaioli dal 1893



ESTRO DI PIONA BLANC vino spumante, metodo Martinotti Charmat Brut

UVE E PERCENTUALI: Rondinella 70%, Garganega e Trebbiano 30%.

ALTITUDINE: 150/180 m.

ESPOSIZIONE: sud.

NATURA DEL SUOLO: Colline Moreniche.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato.

ETÀ DELLE VIGNE: 10/20 anni.

N° CEPPI: 4500.

RESA ETTARO: 120 quintali.

EPOCA VENDEMMIA: da circa metà settembre.

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

CARATTERISTICHE: vino spumante metodo Martinotti Charmat. Vino spumante dal colore giallo paglierino chiaro, luminoso e brillante, aroma fresco e fragrante, gusto sapido, armonioso e vivace.

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

