



PIONA

VIGNAIOLI DAL 1893

CUSTOZA



375 ml



750 ml

Vino



Sito



Custoza Albino Piona D.O.C.



UVAGGIO: Garganega 25-30%, Trebbiano 25%, Tocai 20%, Cortese 15%, Riesling italoico, Pinot bianco, Chardonnay 15%.

ALTITUDINE: 150/200 m.

ESPOSIZIONE: sud.

NATURA DEL SUOLO: Colline Moreniche.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: pergola, cordone speronato, Guyot.

ETÀ DELLE VIGNE: 15/25 anni.

N° CEPPI: per ettaro 3000, 4000

RESA ETTARO: 140 quintali.

EPOCA VENDEMMIA: inizio settembre. Metà ottobre, seguendo l'ottimale maturazione delle uve.

VINIFICAZIONE: attenta raccolta delle uve.

Diraspatura. Breve macerazione pellicolare a bassa temperatura. Soffice pressatura. Accurata pulizia dei mosti. Fermentazione a temperatura controllata e maturazione sulle fecce fini in serbatoi. Tutte le uve vengono vinificate separatamente, adottando tempi e temperature di macerazione e fermentazione diverse per valorizzare al massimo le caratteristiche.

CARATTERISTICHE: colore giallo paglierino, brillante con riflessi verdognoli, molto profumato con note aromatiche. Gusto sapido, rotondo, delicato, di giusto corpo, secco ma senza asprezza.

ABBINAMENTI: ideale e quasi insuperabile su antipasti leggeri, primi piatti di pasta o riso, tortellini e minestre, carni bianche, insalate di pesce, verdure grigliate e funghi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10° C.

TENORE ALCOLICO: 12-12,5% Vol.



GRAPES VARIETIES: Garganega 25-30% , Trebbiano 25%, Tocai 20%, Cortese 15%, Riesling italoico, Pinot bianco, Chardonnay 15%.

ALTITUDE: 150/200 m.

EXPOSURE: south.

SOIL NATURE: Moraine Hills.

CULTIVATION: pergola, spurred cordon, Guyot.

VINEYARDS' AGEING: 15/25 years.

NR. OF STUMPS: per hectare 3000, 4000

HECTARE PRODUCTIVITY: 140 quintals.

HARVEST: beginning of September. Mid-October, following the optimum ripening of grapes.

VINIFICATION: careful harvesting of the grapes.

Raspig. Short skin steeping at low temperature. Soft pressing. Deep cleaning of musts. Fermentation at controlled temperature and ageing on the fine lees in tanks. All the grapes are vinified separately, with different lengths of time and temperatures of steeping and fermentation in order to maximize the features.

CHARACTERISTICS: yellow-coloured, bright with greenish reflections, very fragrant with aromatic notes. Savoury, round, delicate, full bodied, dry but not sharp.

PAIRING: ideal and almost unbeatable with light starters, pasta or rice, tortellini and soups, white meat, fish salads, grilled vegetables and mushrooms.

SERVING TEMPERATURE: 8-10° C.

ALCOHOL CONTENT: 12-12,5% Vol.

Ricetta



PIONA

VIGNAIOLI DAL 1893

AZIENDA AGRICOLA ALBINO PIONA E FIGLI

SEDE LEGALE: VIA BELLAVISTA, 48 - 37066 CUSTOZA (VERONA) - ITALIA TEL. / FAX +39 045 516338

CANTINA:

LOC. CASA PALAZZINA DI PRABIANO, 2 - 37069 VILAFRANCA (VERONA) - ITALIA TEL. +39 045 516055 - FAX +39 045 6303577

E-MAIL: INFO@ALBINOPIONA.IT - WWW.ALBINOPIONA.IT

Recipe

