



PIONA

VIGNAIOLI DAL 1893

CUSTOZA



vini
tipici in CUSTOZA

PIONA

Produttori dal 1893



Vino



Sito



Custoza D.O.C. Ca' Palazzina



UVAGGIO: *Trebbiano 20-40%, Garganega 20-40%, Tocai friulano (Trebbianello) 5-30%, Cortese (Bianca Fernanda), Malvasia, Riesling italo, Pinot bianco e Chardonnay da sole o congiunte 20/30%.*

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 con riflessi verdognoli, molto profumato, leggermente aromatico, gusto sapido, morbido, delicato, di giusto corpo, leggermente amarognolo.*

ABBINAMENTI: *ottimo come aperitivo, è particolarmente indicato in abbinamento ad antipasti leggeri, piatti di pesce, primi piatti di pasta o riso e carni bianche.*

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10° C.

TENORE ALCOLICO: 12% Vol.



GRAPES VARIETIES: *Trebbiano 20-40%, Garganega 20-40%, Tocai Friulano (Trebbianello) 5-30%, Cortese (Bianca Fernanda), Malvasia, Riesling Italo, Pinot Bianco and Chardonnay alone or combined 20-30%.*

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. Rasping. 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: *straw-yellow, clear with green glints, very fragrant aroma, slightly aromatic, full-bodied, supple and delicate taste, slightly bitter.*

PAIRING: *excellent as an aperitif, it is particularly suitable with light starters, pasta and rice dishes, fish dishes and white meat.*

SERVING TEMPERATURE: 8-10° C.

ALCOHOL CONTENT: 12% 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 VILLAFRANCA (VERONA) - ITALIA TEL. +39 045 516055 - FAX +39 045 6303577

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

Recipe

