

# ALBINOPIONA

*Vignaioli dal 1893*



## CHIARETTO DI BARDOLINO D.O.C. ALBINO PIONA

**UVE E PERCENTUALI:** Corvina Veronese 70% Rondinella 30%.

**VIGNETI:** le uve provengono dai vigneti di proprietà, allevati a spalliera – 5.000 ceppi.

**RESA:** 100 quintali/ettaro.

**ETÀ DELLE VITI:** 25/30 anni.

**NATURA DEL SUOLO:** Colline Moreniche a sud del lago di Garda, 150-200 m. s.l.m.

**EPOCA DI VENDEMMIA:** metà settembre, per preservare la naturale freschezza.

**VINIFICAZIONE:** attenta raccolta delle uve. Si praticano una diraspatura e pigiatura con breve macerazione pellicolare in pressa al fine di ottenere il caratteristico colore rosato. Accurata pulizia dei mosti, fermentazione alcolica a temperatura controllata. Sosta sulle fecce fini per almeno quattro mesi prima di essere imbottigliato.

**TENORE ALCOLICO:** 12 - 12,5% Vol.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

*Si presenta con un lieve colore rosato molto elegante.  
Profumo spiccatamente floreale con sentori di frutti di bosco.  
Vino ricco di personalità, morbido e fresco al palato.*

### CONSIGLI DEL PRODUTTORE:

*Piacevole come aperitivo e in accompagnamento ad antipasti leggeri.  
Ottimo con pesce di lago e di mare, con formaggi teneri e verdure.  
Accompagna bene anche salumi e carni bianche.  
Da provare abbinato alla pizza.*

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10 - 12 °C

**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](http://www.albinopiona.it)

