

# Produktpass

Custoza D.O.C.

Albino Piona

Artikelnummer:	346233
Rebsorte:	40% Garganega; 10% Trebbiano; 20% Tai; 20% Corstese; 10% Riesling italico, Pinot Bianco, Chardonnay, Indrocio Manzoni
Qualität:	D.O.C.
Geschmack:	Trocken
Anbaugebiet:	Custoza
Alkohol:	12,5 % Vol.
Restzucker:	0,60 g/L
Säure:	5,94 g/L
Ausbau:	Temperaturgeführte Gärung in Edelstahlbehältern
Trinktemperatur:	8-10 Grad
Speisenempfehlung:	leichte Vorspeisen, Nudel- und Reisgerichten, Tortellini und Suppen, zu weißem Fleisch, Fischsalat, Pilzen und gegrilltem Gemüse

## Expertise:

Helles Strohgelb. In der Nase fruchtige Aromen mit leicht kräutrigen Anklängen. Am Gaumen mit einem tollen Geschmackserlebnis.

## Geschichte:

In der direkten Nähe zum Weinanbaugebiet Bardolino befindet sich das DOC-Gebiet Custoza.

Das Weinanbaugebiet ist gezeichnet von Moränenhügeln auf denen die wunderbaren Reben dieser einzigartigen Weißweincuvée wachsen. Die Weinkellerei Albino Piona wurde 1983 gegründet und produziert seitdem Weine der Spitzenklasse.

Ein leichter, eben richtig unkomplizierter Weißwein, der bei weitem nicht die Popularität genießt wie der Lugana, jedoch vom Trinkfluss her ebenbürtig ist. Viele Gardaseebesucher haben Custoza mittlerweile kennen und lieben gelernt.

„Trauben sind wie eine Palette von Farben, die der Weinbauer nach seiner Geschicklichkeit meistert“ – Albino Piona -



**Willenbrock**  
WEIN, WIE ICH IHN WILL

