

Cantina Albino Piona, ecco il Custoza “Riserva” Doc e il Passito “Rabitta”

10 Luglio 2025

di Redazione



VILLAFRANCA DI VERONA – Due nuove etichette si aggiungono alla collezione della **Cantina Albino Piona di Villafranca di Verona** simbolo ormai di eleganza, identità territoriale e continua innovazione: Custoza “Riserva” Doc, un vino bianco strutturato e raffinato, e Passito “Rabitta”, un vino dolce che racconta l’anima più antica delle colline di Custoza. Le nuove referenze sono state presentate in anteprima a Vinitaly 2025 e sono ora disponibili per tutti gli amanti del buon bere.

Con i suoi 130 anni di storia e cinque generazioni di viticoltori, la Cantina Albino Piona rappresenta oggi una delle realtà di riferimento per la produzione delle Custoza Doc,

Bardolino Doc e Chiaretto di Bardolino Doc.

Un'azienda a conduzione familiare che affonda le sue radici nel lontano 1893 e che si è distinta negli anni come la prima cantina ad etichettare e dare il nome Custoza Doc al vino bianco, riuscendo così a legare indissolubilmente il terroir al vino. Inoltre, negli anni l'azienda ha saputo evolversi con uno sguardo sempre attento alla sostenibilità e alla valorizzazione del proprio territorio.

Custoza "Riserva" Doc

Custoza "Riserva" Doc nasce da un'iniziativa condivisa con altre importanti cantine del territorio e da un'attenta filiera che segue a trecentosessanta gradi tutte le fasi della produzione, dal vigneto fino alla distribuzione. Risultato ne è la creazione di un vino capace di rappresentare al meglio il potenziale dei bianchi veronesi da invecchiamento.

Prodotto figlio della vendemmia 2021, questo bianco elegante e di struttura è realizzato con quattro varietà autoctone - Garganega, Fernanda, Trebbiano e Trebbianello - provenienti dai cru collinari più alti e meglio esposti dell'azienda. Dalle rese contenute (80-90 quintali per ettaro), questo particolare Custoza "Riserva" Doc vede ogni sua varietà vinificata separatamente e il 50% del blend finale affinato per sei mesi in tonneaux da 500 litri di secondo passaggio.

Una volta imbottigliato poi, il vino rimane fermo in bottiglia in affinamento per un altro anno.

"Una scelta, questa, fondamentale per non andare a snaturare l'integrità del terroir, finalizzata a portare avanti un concetto di varietale", spiega il titolare dell'azienda **Alessandro Piona**. "La nostra volontà era di creare un vino che esprimesse a pieno l'identità delle sue uve e del suolo, senza che il legno prevaricasse. Il risultato è così un vino importante, con una struttura complessa e corposa, ma al tempo stesso elegante e armonico, che si presta ad abbinamenti ambiziosi senza sovrastarli".

Una referenza dunque all'altezza di piatti di carattere come carni grigliate, pluma di maialino iberico o costole d'agnello, al fianco dei quali il suo aroma non viene messo in secondo piano ma al contrario sprigiona tutte le sue sfumature, riuscendo al tempo stesso ad esaltare al meglio questi secondi piatti dal gusto deciso. Inoltre, Custoza "Riserva" Doc si sposa con raffinatezza anche ai primi piatti, come ad esempio la pietanza simbolo di Valeggio sul Mincio, il tortello di carne con burro e salvia.

A rivestire un ruolo importante in questo progetto è poi il tema della sostenibilità. Da sempre

elemento cardine della filosofia della Cantina Albino Piona e ora anche valore condiviso dal pool di realtà che hanno firmato la nuova referenza, l'impegno verso una produzione green si riflette nella scelta di creare le etichette di Custoza "Riserva" Doc utilizzando una carta ottenuta combinando il 15% di sottoprodotti agroindustriali (residui d'uva derivanti dalla pigiatura e combinati ad acqua e fibre naturali) e il 40% di carta riciclata post consumo. Il risultato è così un prodotto che garantisce il 20% in meno di emissioni di CO2 rispetto alle carte standard per etichette. «Un materiale innovativo, che conferisce all'etichetta una texture naturale dai tratti unici e che racconta alla perfezione la materia prima da cui tutto parte. Il simbolo perfetto per raccontare un vino che esalta la storia del suo territorio ma sempre accompagnato da uno sguardo attento ed etico rivolto al progresso», spiega Piona.

Passito "Rabitta"

La storia del Passito "Rabitta" a firma della Cantina Albino Piona lega il suo percorso all'enologo Damiano Peroni. È infatti in seguito all'inserimento di questa figura nell'azienda che la produzione di questo vino, inizialmente avviata negli anni '90, è stata ripresa portando alla creazione della nuova referenza "Rabitta". 100% Garganega, questo vino deriva da vecchi impianti rinnovati situati in località Bagolina, sulla seconda collina di Custoza, e dei quali porta il nome, Rabitta appunto.

Dopo un appassimento di 5 mesi, la produzione di questo Passito è portata avanti attraverso le fasi della torchiatura, della fermentazione in tonnoeux nuovi e un affinamento di due anni negli stessi tonneaux. A seguito di questo processo, il vino riposa in bottiglia per un ulteriore anno.

"È un Passito dall'anima non stucchevole. Il meticoloso lavoro dietro la creazione di questa referenza permette di conservarne equilibrio e freschezza, permettendo così al carattere del terroir morenico di Custoza di emergere", racconta Alessandro Piona. Un vino non eccessivamente zuccherino dunque, dalle sfumature raffinate che lo rendono così ideale in uno squisito abbinamento con la biscotteria secca – come la tradizionale Sbrisolona – ma sorprendente anche in abbinamenti più arditi: "In accompagnamento ad una millefoglie scomposta con crema chantilly e gocce di cioccolato – spiega Piona – si riesce a portare in tavola un contrasto tra dolce e amaro davvero unico".

La bottiglia Piona: 130 di storia incisi su vetro

Nuove referenze dunque, ma un'antica storia di famiglia che si tramanda su vetro. Ad impreziosire Custoza "Riserva" Doc e "Passito Rabitta", oltre che l'intera offerta della cantina, sono infatti i simboli di famiglia incisi sulla bottiglia, portati avanti da generazioni per

omaggiarne la storia: lo stemma di famiglia, la data della prima vendemmia del fondatore Albino Piona (1893) incisa sul fondo della bottiglia e l'ulteriore firma di Albino Piona Secondo nel cono di picure. Il passato antico dell'azienda è raccontato anche attraverso le sue etichette storiche: negli anni '40 infatti, durante l'occupazione tedesca, fu stampata con caratteri celtici.

“Abbiamo fatto della nostra bottiglia un vero e proprio manifesto. Un ponte tra generazioni, tra memoria e futuro”, afferma Alessandro Piona. Non è un semplice contenitore dunque, ma un vero e proprio custode di storie. Storie di famiglia, di territorio e dei suoi prodotti d'eccellenza.