

# *Corte d'Aibo*

[WWW.CORTEDAIBO.IT](http://WWW.CORTEDAIBO.IT)  
[cortedaibo@libero.it](mailto:cortedaibo@libero.it)

*Tel. e Fax. 051 832583*  
*MONTEVEGLIO*

# *BADESSA*

*Pignoletto Frizzante*  
*COLLI BOLOGNESI*  
*Denominazione di Origine Controllata*

---

## *Wichtige Informationen*

|                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| <b>Lage</b>                       | <i>Hügel im Süd-Osten von Bologna</i>  |
| <b>Fläche der Weinreben</b>       | <i>Hektar 16,00,00</i><br><i>Wein aus biologischem Anbau nach den Regeln der. CEE 2092/91</i>  |
| <b>Boden, Höhe und Lage</b>       | <i>Hügel 200 mtr über dem Meeresspiegel. Lage der Weinstöcke:<br/>Süd-Süd West-Ost .Boden: offen, tonhaltig.</i>   |
| <b>Systemanbau</b>                | <i>Gegen Spalier: Reihenabstand 1mtr/3mtr= 3300 Weinstöcke pro ha</i>  |
| <b>Trauben</b>                    | <i>Pignoletto 100 %.</i>   |
| <b>Ertrag/ha</b>                  | <i>60 q/Ha, 36 hl/Ha.</i>  |
| <b>Zeit der Weinlese</b>          | <i>Handarbeit, 4.Woche September.</i>  |
| <b>Weinerstellung</b>             | <i>In weiß, Gärung bei einer kontrollierten Temperatur ohne Most,<br/>Neugärung in der Flasche.</i>  |
| <b>Wahrnehmbare Eigenschaften</b> | <i>Klar, Farbe Strohgelb mit anhaltendem starkem Duft. Leichter<br/>Hefegeschmack. Trockener und angenehmer Geschmack.<br/>mit leicht bitterem Abgang.</i> |
| <b>Gastronomie</b>                | <i>Geschätzt bei Nudeln mit Gemüse, Sehr gut mit Tortellini in Brühe,<br/>Fisch ,weißes Fleisch,.delikater Käse.</i>                                       |
| <b>Serviertemperatur</b>          | <i>Es wird empfohlen den Wein bei einer Temperatur von 10 Grad zu<br/>verkosten.</i>   |