

# *Corte d'Aibo*

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

Tel. e Fax. 051 832583  
MONTEVEGLIO

# *LE BORRE*

*Cabernet Sauvignon*  
**COLLI BOLOGNESI**  
*Denominazione di Origine Controllata*

---

## *Notizie generali*

|   |  |
|---|--|
| <b>Posizione</b>                        | <i>Colline a sud ovest di Bologna</i>  |
| <b>Superficie vitata conferente</b>     | <i>Ettari 16.00.00</i><br><i>Vino ottenuto da uve da agricoltura biologica in applicazione del Reg. CEE 2092/91.</i>   |
| <b>Suolo, altitudine ed esposizione</b> | <i>Colline 200 m s.l.m. esposizione dei vigneti sud – sud ovest - est. Terreni franco - argillosi..</i>  |
| <b>Sistema d'allevamento</b>            | <i>Controspalliera sestì d'impianto 3 x 1, 3300 ceppi/Ha</i>   |
| <b>Uve</b>                              | <i>Cabernet Sauvignon 100%.</i>  |
| <b>Resa/ha</b>                          | <i>50 q/Ha, 30 hl/Ha.</i>  |
| <b>Conduzione ed epoca di vendemmia</b> | <i>Manuale, ultima decade di ottobre.</i>  |
| <b>Vinificazione</b>                    | <i>In rosso con macerazione a cappello sommerso di 8-9 gg. Con ripetuti delastage e rimontaggi. Affinamento in barrique di un anno.</i>  |
| <b>Caratteristiche organolettiche</b>   | <i>Limpido di colore rosso rubino intenso e profumo intenso e molto persistente con sentori di erba e terra. Al gusto è secco, di corpo, caldo di alcool, erbaceo e giustamente tannico.</i> |
| <b>Gastronomia</b>                      | <i>Indicato per cacciagione, brasati, e formaggi stagionati.</i>   |
| <b>Temperatura di servizio</b>          | <i>Consigliabile degustarlo a temperatura ambiente di 18 °C.</i>   |

---