

Corte d'Aibo

WWW.CORTEDAIBO.IT
cortedaibo@libero.it

Tel. e Fax. 051 832583
MONTEVEGLIO

CUCHERLA

Barbera
COLLI BOLOGNESI
Denominazione di Origine Controllata

Notizie generali

Posizione	<i>Colline a sud ovest di Bologna</i>
Superficie vitata conferente	<i>Ettari 16.00.00</i> <i>Vino ottenuto da uve da agricoltura biologica in applicazione del Reg. CEE 2092/91.</i>
Suolo, altitudine ed esposizione	<i>Colline 200 m s.l.m. esposizione dei vigneti sud – sud ovest - est. Terreni franco - argillosi..</i>
Sistema d'allevamento	<i>Controspalliera sestì d'impianto 3 x 1, 3300 ceppi/Ha</i>
Uve	<i>Barbera 100%.</i>
Resa/ha	<i>70 q.li /Ha, 40 hl/Ha.</i>
Conduzione ed epoca di vendemmia	<i>Manuale, terza settimana di ottobre.</i>
Vinificazione	<i>In rosso con macerazione a cappello sommerso di 8-9 gg. Con ripetuti delastage e rimontaggi</i>
Caratteristiche organolettiche	<i>Rosso rubino con riflessi violacei. Profumi intensi di frutta matura di sottobosco. Al gusto è secco, corposo caldo di alcool e piacevolmente armonico.</i>
Gastronomia	<i>Indicato per salumi, pasta con ragù, intingoli saporiti, bolliti e carni alla griglia.</i>
Temperatura di servizio	<i>Consigliabile degustarlo a temperatura ambiente di 15 °C.</i>
