

Corte d'Aibo

WWW.CORTEDAIBO.IT
cortedaibo@libero.it

Tel. e Fax. 051 832583
MONTEVEGLIO

CUCHERLA

Barbera
COLLI BOLOGNESI
Denominazione di Origine Controllata

Wichtige Informationen

Lage	<i>Hügel im Süd-Osten von Bologna</i>
Fläche der Weinreben	<i>Hektar 16,00,00</i> <i>Wein aus biologischem Anbau nach den Regeln der. CEE 2092/91</i>
Boden, Höhe und Lage	<i>Hügel 200 mtr über dem Meeresspiegel. Lage der Weinstöcke: Süd-Süd Ost-Ost .Boden: offen, tonhaltig.</i>
Systemanbau	<i>Gegen Spalier: Reihenabstand 1mtr/3mtr= 3300 Weinstöcke pro ha</i>
Trauben	<i>Barbera 100 %.</i>
Ertrag/ha	<i>70 q/Ha, 40 hl/Ha.</i>
Zeit der Weinlese	<i>Handarbeit, 3.Woche September.</i>
Weinerstellung	<i>In rot, Gärung bei geschlossenem Deckel für 8/9 Tage.</i>
Wahrnehmbare Eigenschaften	<i>Farbe Rubinrot mit violetten Spiegelungen. Intensiver Duft nach reifen Waldbeeren. Trockener und harmonischer Geschmack. Vollmundig.</i>
Gastronomie	<i>Geschätzt bei Wurstvorspeisen, Nudeln mit Fleischsoße, gekochtes Fleisch, und Fleisch vom Grill.</i>
Serviertemperatur	<i>Es wird empfohlen den Wein bei einer Temperatur von 15 Grad zu verkosten.</i>
