

# *Corte d'Aibo*

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

Tel. e Fax. 051 832583  
MONTEVEGLIO

# MERLOT

## *EMILIA*

*indicazione geografica tipica*

---

### *Notizie generali*

<b>Posizione</b>	<i>Colline a Sud Ovest di Bologna</i>
<b>Superficie vitata conferente</b>	<i>Ettari 16,00,00</i> <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>Merlot 100 %.</i>
<b>Resa/ha</b>	<i>80 q/Ha, 50 hl/Ha.</i>
<b>Conduzione ed epoca di vendemmia</b>	<i>Manuale, terza settimana di settembre.</i>
<b>Vinificazione</b>	<i>In rosso, con macerazione delle uve per 5 giorni. Fermentazione a temperatura controllata (23 C°).</i>
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	<i>Limpido, di colore rosso rubino con profumo delicato che ricorda le fragole e i frutti di bosco. Sapore gradevole ed asciutto, armonico, sapido con retrogusto piacevolmente amaragnolo.</i>
<b>Gastronomia</b>	<i>Indicato con i salumi, primi piatti con sughi di carne, e formaggi di breve stagionatura</i>
<b>Temperatura di servizio</b>	<i>Consigliabile degustarlo a temperatura ambiente (18 C°).</i>

---