

# *Corte d'Aibo*

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

Tel. e Fax. 051 832583  
MONTEVEGLIO

# *ORFEO*

*Cabern t Sauvignon*  
*Riserva*

*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> <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>40 q.li /Ha, 25 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 15 gg. Con ripetuti rimontaggi e delastage. Affinamento di due anni in barrique e tonneaux.</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>

---