

Corte d'Aibo

WWW.CORTEDAIBO.IT
cortedaibo@libero.it

Tel. e Fax. 051 832583
MONTEVEGLIO

PIGNOLETTO FRIZZANTE

EMILIA

Indicazione geografica tipica

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>Pignoletto 100%.</i>
Resa/ha	<i>60 q/Ha, 36 hl/Ha.</i>
Conduzione ed epoca di vendemmia	<i>Manuale, seconda settimana di settembre.</i>
Vinificazione	<i>In bianco, fermentazione a T° controllata previa defecazione statica del mosto</i>
Caratteristiche organolettiche	<i>Limpido di colore giallo paglierino con profumo abbastanza intenso e persistente tipico della varietà. Sapore leggermente abboccato in giusta contrapposizione a un retrogusto leggermente amarognolo</i>
Gastronomia	<i>Ideale come aperitivo. Indicato per primi piatti a base di verdure. Ottimo con i tortellini in brodo, pesce, carni bianche,</i>
Temperatura di servizio	<i>Consigliabile degustarlo a temperatura di 10 °C.</i>
