

Corte d'Aibo

WWW.CORTEDAIBO.IT
cortedaibo@libero.it

Tel. e Fax. 051 832583
MONTEVEGLIO

RONCOVECCHIO

Merlot
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> Vino ottenuto da uve da agricoltura biologica in applicazione del Reg. CEE 2092/91.
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 sesti d'impianto 3 x 1, 3300 ceppi/Ha</i>
Uve	<i>Merlot 100 %.</i>
Resa/ha	<i>70 q/Ha, 42 hl/Ha.</i>
Conduzione ed epoca di vendemmia	<i>Manuale, seconda decade di settembre.</i>
Vinificazione	<i>In rosso, con macerazione delle uve a cappello sommerso per 8 giorni. Fermentazione a temperatura controllata (23 C°) con ripetuti delastage e rimontaggi. Affinamento di un anno in barrique.</i>
Caratteristiche organolettiche	<i>Limpido, di colore rosso rubino carico con profumo molto fine tipico della varietà, arricchito con sentori speziati di legno. Sapore intenso ed asciutto, armonico, sapido con retrogusto piacevolmente amaragnolo.</i>
Gastronomia	<i>Indicato con carni rosse, brasati, selvaggina e formaggi stagionati.</i>
Temperatura di servizio	<i>Consigliabile degustarlo a temperatura ambiente (18 C°).</i>
