

Corte d'Aibo

WWW.CORTEDAIBO.IT
cortedaibo@libero.it

Tel. e Fax. 051 832583
MONTEVEGLIO

RONCOVECCHIO

Merlot
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>Merlot 100 %.</i>
Ertrag/ha	<i>70 q /Ha, 25 hl/Ha.</i>
Zeit der Weinlese	<i>Handarbeit, 2.Decade September.</i>
Weinerstellung	<i>In rot, Gärung mit Siebdeckel, um die Weinbeeren in dem Gärssaft für 8 Tage zu halten, bei einer kontrollierten Temperatur von 23 Grad, unter häufigem Rühren.</i> <i>Endreife im Eichenfass für 1 Jahr.</i>
Wahrnehmbare Eigenschaften	<i>Klar, Farbe intensives Rubinrot mit feinem Duft, angereichert mit Aromen des Holzes.</i> <i>Trockener ,harmonischer Geschmack, vollmundig.</i>
Gastronomie	<i>Geschätzt bei Wildgerichten, Braten, und rotem Fleisch und reifem Käse. .</i>
Serviertemperatur	<i>Es wird empfohlen den Wein bei einer Temperatur von 18 Grad zu verkosten.</i>
