

Corte d'Aibo

WWW.CORTEDAIBO.IT
cortedaibo@libero.it

Tel. e Fax. 051 832583
MONTEVEGLIO

SPUNGOLA

Sauvignon
COLLI BOLOGNESI
Denominazione di Origine Controllata

| | |
|---|---|
| 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 sesti d'impianto 3 x 1, 3300 ceppi/Ha</i> |
| Uve | <i>Sauvignon 100%.</i> |
| Resa/ha | <i>60 q/Ha, 36 hl/Ha.</i> |
| Conduzione ed epoca di vendemmia | <i>Manuale, prima settimana di settembre.</i> |
| Vinificazione | <i>In bianco, fermentazione a Temp. 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 secco, armonico, persistente, fresco di acidità. Di buon corpo. Leggermente aromatico.</i> |
| Gastronomia | <i>Indicato per primi piatti a base di verdure. Ottimo con i tortellini in brodo, pesce, carni bianche, formaggi delicati</i> |
| Temperatura di servizio | <i>Consigliabile degustarlo a temperatura di 10 °C.</i> |
