

Corte d'Aibo

WWW.CORTEDAIBO.IT
cortedaibo@libero.it

Tel. e Fax. 051 832583
MONTEVEGLIO

SPUNGOLA

Sauvignon
COLLI BOLOGNESI
Denominazione di Origine Controllata

Wichtige Informationen	Die Bezeichnung Classico gilt exklusiv für die Region Colli Bolognesi.
Lage	Hügel im Süd-Osten von Bologna
Fläche der Weinreben	Hektar 16,00,00 Wein aus biologischem Anbau nach den Regeln der. CEE 2092/91
Boden, Höhe und Lage	Hügel 200 mtr über dem Meeresspiegel. Lage der Weinstöcke: Süd-Süd West-Ost .Boden: offen, tonhaltig.
Systemanbau	Gegen Spalier: Reihenabstand 1mtr/3mtr= 3300 Weinstöcke pro ha
Trauben	Sauvignon 100%
Ertrag/ha	60 q/Ha, 36 hl/Ha.
Zeit der Weinlese	Handarbeit, 1. Woche September.
Weinerstellung	In weiß, Gärung bei einer kontrollierten Temperatur ohne Most, Neugärung in der Flasche.
Wahrnehmbare Eigenschaften	Klar, Farbe Strohgelb mit intensivem Duft, hervorgerufen durch die verschiedenen Rebsorten. Geschmack trocken, harmonisch, anhaltend, frische Säure, vollmundig, und leicht aromatisch .
Gastronomie	Geschätzt bei Nudeln mit Gemüse, Sehr gut mit Tortellini in Brühe, Fisch, weißem Fleisch und delikatem Käse.
Serviertemperatur	Es wird empfohlen den Wein bei einer Temperatur von 10 Grad zu verkosten.