



## BARBERA FRIZZANTE

### BEZEICHNUNG

Colli Bolognesi – Kontrollierte Ursprungsbezeichnung – Barbera frizzante.

### REBSORTE

100 % Barbera.

### ERZIEHUNGSFORM

Spaliererziehung. Pflanzabstand 3x1. Dichte 3330 Rebstöcke/ha.

### HÖHE, BODEN UND AUSRICHTUNG

Hügel 200 m ü. d. M. südwestlich von Bologna  
Sandiger, tonhaltiger Boden. Südliche – südwestliche Ausrichtung.

### ERTRAG PRO HEKTAR

6000 kg bis 8000 kg je nach Jahr.

### WEINLESE

Handlese mit kleinen Wagen. Erste Oktoberdekade.

### WEINHERSTELLUNG

In rot mit Maischevergärung bei eingetauchtem Trester von 5 - 6 Tagen.  
Bei kontrollierter Temperatur mit wiederholter Delestage und Remontage  
Charmat-Methode.

### ORGANOLEPTISCHE MERKMALE

Rubinrote, leuchtende Farbe mit violetten Reflexen.  
Intensives Aroma von Veilchen und Beeren. Trocken und vollmundig

### SERVIERVORSCHLAG

Ideal mit gekochtem Fleisch und Wurstwaren, Nudeln mit Fleischsaucen, gekochtem oder gegrilltem Fleisch  
Bei 15 °C servieren.

**Corte d'Aibo**  
Cultura biologica, cultura del vino



VINO BIOLOGICO