



CUCHERLA

BEZEICHNUNG

Colli Bolognesi – Kontrollierte Ursprungsbezeichnung – Barbera.

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 8 - 9 Tagen.

Mit wiederholter Delestage und Remontage

ORGANOLEPTISCHE MERKMALE

Rubinrot mit violetten Reflexen. Intensiver Duft von reifen Beerenfrüchten. Im Geschmack ist er trocken, mit frischer Säure, warm im Alkohol und angenehm harmonisch.

SERVIERVORSCHLAG

Geeignet für Wurstwaren, Nudeln mit Fleischsauce, schmackhafte Saucen, gekochtes oder gegrilltes Fleisch.

Bei 15 °C servieren.

Corte d'Aibo
Cultura biologica, cultura del vino



VINO BIOLOGICO