



Corte d'Aibo
Coltura biologica, cultura del vino

MERLOT

BEZEICHNUNG

Emilia – Typische geographische Herkunftsbezeichnung – Merlot.

REBSORTE

100 % Merlot.

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. Ende September.

WEINHERSTELLUNG

In rot mit Maischevergärung bei eingetauchtem Trester von 7/9 Tagen.

Mit wiederholter Delestage und Remontage.

ORGANOLEPTISCHE MERKMALE

Klare, rubinrote Farbe mit zartem Bukett, das an Erdbeeren und Waldbeeren erinnert. Angenehmer und trockener, harmonischer, würziger Geschmack.

SERVIERVORSCHLAG

Geeignet für Wurstwaren, Nudelgerichte mit Fleischsaucen und Käsesorten mit mittlerer Reifung.

Bei 18 °C servieren.



VINO BIOLOGICO