
SPUMANTE BRUT ROSÈ



BEZEICHNUNG

Spumante Brut Rosè.

REBSORTE

Barbera, 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. Unterschiedlich je nach Sorte.

WEINHERSTELLUNG

Maischevergärung von 8 Stunden, gefolgt von Gärung bei kontrollierter Temperatur, nach dem Abstich des Mosts durch Flotation. Charmat-Methode.

ORGANOLEPTISCHE MERKMALE

Klare, rosarote Farbe mit zartem Bukett nach roten Beeren. Feine und anhaltende Perlage.

SERVIERVORSCHLAG

Geeignet für Wurstwaren, nicht gereifte Käsesorten, Nudelgerichte oder als Aperitif.

Bei 10 °C servieren.

Corte d'Aibo
Coltura biologica, cultura del vino



VINO BIOLOGICO