



Corte d'Aibo
Cultura biologica, cultura del vino

SPUNGOLA

BEZEICHNUNG

Colli Bolognesi Sauvignon – Kontrollierte Ursprungsbezeichnung.

REBSORTE

100 % Sauvignon.

ERZIEHUNGSFORM

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

HÖHE, BODEN UND AUSRICHTUNG

Hügel 200 m ü. d. M. südwestlich von Bologna
Sandiger, tonhaltiger Boden. Westliche Ausrichtung.

ERTRAG PRO HEKTAR

6000 kg bis 8000 kg je nach Jahr.

WEINLESE

Handlese mit kleinen Wagen. Anfang September.

WEINHERSTELLUNG

In weiß, Gärung bei 16 °C nach dem Abstich des Mosts durch Flotation.

ORGANOLEPTISCHE MERKMALE

Klare, strohgelbe Farbe mit ziemlich intensivem und beständigem Bukett.
Trockener, harmonischer, beständiger Geschmack, frisch in der Säure. Mit gutem Körper. Leicht aromatisch.

SERVIERVORSCHLAG

Geeignet für Vorspeisen und Nudelgerichte auf Gemüsebasis. Ausgezeichnet mit Suppen, Fisch, hellem Fleisch und milden Käsesorten.
Bei 10 °C servieren.



VINO BIOLOGICO