

MORÈR REBO

DOC TRENTINO REBO



VITIGNO

Rebo (Incrocio Rigotti 107-3, Merlot x Teroldego)



METODO DI COLTIVAZIONE

Coltivazione biologica

DESCRIZIONE

Visiva

Rosso ciliegia intenso con riflessi rosso rubino



Olfatto

Bouquet intenso, finemente fruttato (lampone, mora ciliegia) e floreale, speziato, leggero aroma di tostato

Gusto

Corpo vigoroso, elegante, ricco di tannini, speziato e fresco



INVECCHIAMENTO OTTIMALE

2 - 15 anni



ABBINAMENTO

Carni arrosto o alla griglia, selvaggina, formaggi stagionati



PROVENIENZA

Vigneto situato nel comune di Arco nei pressi della frazione Bolognano



ALTITUDINE

110 metri s.l.m.



TERRENO

Argilloso-sabbioso



SESTO D'IMPIANTO

Allevamento a spalliera, 2,2 x 0,80 m



RESA PER ETTARO

44 hl/ha



VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte e selezionate manualmente, dopo la pigia-diraspatura avviene la fermentazione in serbatoi di acciaio con una macerazione di circa 4 settimane



AFFINAMENTO

In botti di rovere francese esauste (225 litri) per 12 mesi, segue l'assemblaggio e un riposo minimo di 12 mesi in bottiglia prima della messa in commercio



ETICHETTA

L'etichetta raffigura la conformazione della "Busa" territorio nel quale sono disposti i nostri vigneti, andiamo ad evidenziare il vigneto da cui proviene l'uva per produrre questo vino



Varietà autoctona del nostro territorio a cui siamo affezionati.

L'obiettivo è quello di depotenziare la rusticità varietale convertendola in energia e personalità.