

# REBORO

Reboro, un nuovo vino che si fonda su una tradizione secolare; un progetto collettivo che nasce dall'amicizia dei Vignaioli della Valle dei Laghi; un vino rosso di assoluta eccellenza che incarna il meglio di questo territorio. Nasce dal Rebo, una varietà autoctona che ha preso il meglio del Merlot e del Teroldego di cui è figlia. I grappoli, raccolti nei nostri migliori vigneti, vengono lasciati appassire fino a novembre inoltrato sulle "arele", i graticci utilizzati anche per la produzione del celebre Vino Santo Trentino Doc. Ne nasce un vino di grande struttura, dai profumi intensi di frutta rossa matura e confettura, e un sorso pieno e morbido di lunga persistenza. Un gioiello prezioso di cui andiamo orgogliosi.


Reboro, a new wine that comes from a centuries-old tradition; a collective project founded on the friendship among the vignerons of Valle dei Laghi; a red wine of absolute excellence that embodies the best of this territory. It comes from Rebo, a local variety that takes the best from Merlot and Teroldego. Grapes, harvested in our best vineyards, are left to dry until late November on "arele", the racks used for the production of Vino Santo Trentino Doc. A precious jewel that fills us with pride.





 Rebo

 San Siro

 calcareo | chalk

 gnyot

 36 mesi in barrique e 12 mesi in bottiglia | 36 months in barrique and 12 months in bottle

 *Carni rosse e selvaggina, ma non solo lunghe cotture: il Reboro – per struttura, morbidezza e freschezza di frutto - è il vino ideale per la carne alla brace e per le vostre grigliate gourmet! | With red and wild game meat, but not only long cooking: Reboro - for its structure, softness and fruit freshness - is the ideal wine for barbecued meat and for your gourmet grills!*

Annata | Vintage: 2018

Alcol | Alcohol (%Vol): 15,5

Acidità totale | Total acidity (g/L): 4,7

Estratto secco | Dry extract (g/L): 36

Zucchero residuo | Residual sugar (g/L): 5