

REBO



Figlio del genius loci di questa terra, il Rebo è un incrocio tra Merlot e Teroldego, selezionato agli inizi degli anni '50 da Rebo Rigotti, ricercatore dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, nato e cresciuto in Valle dei Laghi. Un vero e proprio "autoctono culturale", che per un inevitabile destino ha trovato il suo habitat ideale nella terra che ha dato i natali al suo creatore, dal quale prende il nome. Il Rebo è un vino di grande struttura, ricco di colore e dai tannini dolci, che unisce la gentilezza del Teroldego alla robustezza del Merlot: per le sue caratteristiche, non teme anche lunghi affinamenti in bottiglia.

The child of the genius loci of this land, Rebo is a mix between Merlot and Teroldego, selected at the beginning of the Fifties by Rebo Rigotti, a researcher at the Istituto Agrario of San Michele all'Adige, born and raised in Valle dei Laghi. A true "cultural local", that for an inevitable destiny has found its ideal habitat in the land that gave birth to its creator, from whom it takes its name. Rebo is a wine of great structure, rich in colour and of sweet tannics, which reunites the kindness of Teroldego to the strenght of Merlot: for its characteristics, it does not fear long aging in the bottle.



Rebo



Cesura



limoso - sabbioso | sandy-loam



guyot



24 mesi in barrique e 12 mesi in bottiglia | 24 months in barrique and 12 months in bottle



La carne è la sua sposa preferita, da quelle ovine fino alle carni rosse, come la costata di manzo ai ferri. | Meat is its favourite pairing: sheep or red meat, such as grilled rib-eye beef.

Annata | Vintage: 2017

Alcol | Alcohol (% Vol): 14

Acidità totale | Total acidity (g/L): 6,5

Estratto secco | Dry extract (g/L): 33

Zucchero residuo | Residual sugar (g/L): 2