



CANTINA D'ISERA

Rebo

Trentino • D.O.C.

Questo vino, ottenuto dall'omonimo vitigno Rebo, selezionato in zone altamente vocate, è vinificato in rosso e maturato in botte. Di colore rosso rubino, all'olfatto evidenzia frutti di sottobosco con leggere note di vaniglia. Il gusto è pieno, rotondo e persistente.

Abbinamenti:

Ideale per accompagnare carni rosse saporite, speziate o cotte alla brace, la selvaggina e i formaggi a pasta dura.

Vitigno: Rebo

Esposizione e altitudine:

EST e OVEST 350 mt s.l.m.

Composizione del terreno:

ghiaioso, calcareo, franco-argilloso, profondo.

Forma di allevamento:

Pergola Semplice Trentina - Pergola doppia

Vinificazione:

raccolta manuale nella seconda metà di settembre. Vinificazione in rosso e fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox. Affinamento in vasca in acciaio e botte prima dell'imbottigliamento.



This wine, obtained from the vine by the same name (Rebo), selected in excellent growing areas, is vinified red and matured in oak barrels. With a ruby red colour, to the nose it highlights fruits of the undergrowth with a slight hint of vanilla. To the palate it is full, rounded and persistent.

Food pairing:

Ideal with full-flavoured red meats that are spiced or grilled, game and hard cheeses.

Vine: Rebo

Exposure and altitude:

EAST and WEST 200 - 300 metres above sea level.

Soil composition:

gravelly, limy, sandy-clay, deep.

Training system:

Trentino simple pergola - Double pergola

Vinification:

manual harvest during the last ten days of September. Red vinification and fermentation at controlled temperatures in stainless steel tanks. Refinement in steel tanks and casks before bottling.

PREMI / AWARDS

