



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.



Dieser Wein wird aus der gleichnamigen Rebo-Rebe aus selektierten Rebanlagen mit einer Rotwein-Vinifizierung und Reifung in Fässern gewonnen. Er ist rubinrot und hat ein typisches Bukett von Waldbeeren mit einer leichten Vanillenote. Gustatorisch ist er voll, abgerundet und hat einen langen Abgang.

Speisenbegleitung

Er ist ideal für geschmackvolles, würziges oder gegrilltes rotes Fleisch, Wild und Hartkäse.

Rebsorte: Rebo

Ausrichtung und Höhenlage:

WESTLICH und ÖSTLICH, 350 m.ü.M.

Bodenbeschaffenheit:

kiesiger, kalkhaltiger und tiefer Schlufflehm Boden

Anbauform:

einfache Trentiner Pergola, Doppelte Pergola

Vinifizierung:

Handverlesung in der letzten Septemberdekade. Rotwein-Vinifizierung und Gärung bei kontrollierter Temperatur in Edeltahlbehältern. Affination im Stahlbecken und Fässern vor der Abfüllung in Flaschen.

PREMI / AWARDS

