



## CANTINA D'ISERA

### Rebo

Trentino - DOC

Der Rebo ist eine der bekanntesten und erfolgreichsten Kreuzungen, die in den 40iger Jahren vom Forscher Rebo Rigotti (1891-1971) in der Weinforschungsanstalt in San Michele an der Etsch (TN) entwickelt wurde. Dabei versuchte er durch Kreuzung einen Wein zu erhalten, der den Duft der autochthonen Trentiner Rebsorten Marzemino und Teroldego einschließt und dann durch die feste Struktur des Merlots verstärkt wird. Unser Rebo wird aus einer Selektion der besten Weinbaugebieten der Cantina d'Isera gewonnen. Er hat eine rubinrote Farbe mit granatrottem Schimmer. Das fruchtige Bukett erinnert an kleine Waldbeeren mit einer leichten Vanillenote. Im Gaumen ist er voll, abgerundet und hat einen langen Abgang. Empfohlen wird er für geschmackvolles, würziges oder gegrilltes rotes Fleisch, Wild und Hartkäse. Er sollte möglichst dekantiert bei einer Temperatur von 16 - 18°C serviert werden.

**Rebsorte:** Rebo

**Anbaugebiet:** Hügellandschaft der Gemeinde Isera und Rovereto

**Ausrichtung und Höhenlage:** WESTLICH und ÖSTLICH, 200 - 300 m.ü.M.

**Bodenbeschaffenheit:** kiesiger, kalkhaltiger und tiefer Schlufflehm-boden

**Anbauform:** einfache Trentiner Pergola

**Bepflanzungsdichte:** 5.000 Wurzelstöcke/ha

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

