



CANTINA D'ISERA

Rebo

Trentino - DOC

1907 è l'anno di fondazione della Cantina d'Isera.

Selezione 1907 identifica il frutto delle uve provenienti dai vigneti più pregiati, raccolte e selezionate a mano dai nostri soci viticoltori sulle colline basaltiche di Isera che conferiscono eleganza e carattere a questo vino dal perfetto equilibrio tra freschezza e struttura.

Il Rebo è uno tra i più conosciuti e riusciti incroci operati negli anni '40 dal ricercatore Rebo Rigotti (1891-1971) presso la Stazione Sperimentale di San Michele all'Adige (TN). Scopo della ricerca fu il tentativo di ottenere, attraverso l'incrocio, un vino che racchiudesse in sé la fragranza delle varietà autoctone Marzemino e Teroldego sostenuta dalla struttura decisa del Merlot. Frutto di una selezione dei vigneti più vocati alla produzione della Cantina d'Isera il nostro Rebo presenta un colore rosso rubino tendente al granato. Al naso evidenzia note fruttate che ricordano i piccoli frutti di sottobosco con leggere note di vaniglia. Al palato è pieno, rotondo e persistente. Gli abbinamenti gastronomici consigliati sono le carni rosse saporite, speziate o cotte alla brace, la selvaggina, i formaggi a pasta dura. Si consiglia di servire alla temperatura di 16-18°C possibilmente previa scaraffatura.

Vitigno: Rebo

Zona di produzione: collina del Comune di Isera e Rovereto

Esposizione e altitudine: EST e OVEST 200 - 300 mt s.l.m.

Composizione del terreno: ghiaioso, calcareo, franco-argilloso, profondo

Forma di allevamento: Pergola Semplice Trentina - Pergola doppia

Densità di impianto: 5.000 ceppi/ha

Vinificazione: raccolta manuale nella ultima decade 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.

