

Rebo Rigotti

Hommage an die winzerische Experimentierfreudigkeit Rebo Rigottis – ein in unserem Valle dei Laghi geborener Forscher -, um einen Wein ins Licht zu rücken, der aus der genetischen Kreuzung von Merlot und Teroldego stammt. Leuchtend rot; charakteristisch sein mineralischer Geruch, vermischt mit jenem von Waldfrüchten. Er schmeckt gleichermaßen voll und weich, den typischen Märzveilchen-Geschmack des Teroldego mit dem elegant weinigen des Merlot zu einem bewundernswerten Gesamtbild von Harmonie und Süffigkeit vereinend. Ein Wein, der getrunken werden kann, ohne die Entwicklung in der Flasche abzuwarten.

We honor the enological research of Rebo Rigotti – born in our Valle Dei Laghi – with this wine made from a genetic hybrid of Merlot and Teroldego. It is bright red in color, and on the nose and palate Rebo unites teroldego's violet-and-earth tones with the elegant, fruity roundness of merlot. Rebo is a harmonious, well-textured, and soft wine that prompts its immediate drinking.



Rebsorte
Lage
Bodenzusammensetzung
Aufzuchtssystem
Ertrag
Vinifizierung
Reifung

Grape Varietal
Vineyard location

Soil type
Vine Training system
Yield
Winemaking techniques
Aging

Rebo
Gebiet Le Biolche di Lasino auf 500 m ü.d.M.; südwestliche Ausrichtung
Kalkmergel
Guyot-System
55 hl/ha
In Rot; dreiwöchige Vergärung bei 28°/30° C
Ein Jahr im Barrique-Fass und sechs Monate Reifung in der Flasche

Rebo (hybrid of Teroldego and Merlot)
 Biolche zone of Lasino village at 500m above sea level and southwest exposure
 Calcareous marl
 Guyot
 55 hl/hectare
 Maceration for three weeks at 28°/30° C
 One year barrique aging with six months bottle aging