

Rebo Rigotti

Vuole essere l'omaggio alla sperimentazione viticola di Rebo Rigotti – un ricercatore nato nella nostra Valle dei Laghi – per valorizzare un vino frutto di uve dell'incrocio genetico tra il Merlot e il Teroldego.

Ha profumi minerali mischiati a quelli dei frutti di bosco, con impatto visivo di un rosso vivido e un gusto parimenti pieno, morbido, che unisce il tipico sapore di viola mammola del Teroldego con l'elegante vinosità del Merlot, con un assetto invidiabile per armonia e fluidità. Un vino da consumare senza attendere l'evoluzione in bottiglia.



Fotografo: www.ansgarpudenz.de
Design: www.suessdesign.com



Vitigno	Rebo
Collocazione	Località Le Biolche di Lasino a 500 m s.l.m. con esposizione sud-ovest
Composizione del terreno	Marna calcarea
Sistema di allevamento	Guyot
Resa	55 hl/Ha
Vinificazione	In rosso; macerazione per tre settimane a temperatura di 28°/30° C
Maturazione	Un anno in barrique e sei mesi di affinamento in bottiglia

Azienda Agricola Pravis - I-38076 Lasino (TN) - T +39 0461/56 43 05 - info@pravis.it