

REBO “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 ed 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.



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	La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata, con successiva macerazione per circa tre settimane a 28°/30° C. Il vino viene affinato in wood per 18 mesi ed in bottiglia per ulteriori 6 mesi



PRAVIS

REBO “REBO RIGOTTI”

We honour the oenological 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 colour, and on the nose and palate Rebo unites Teroldego's violet - and - earth tones with the elegant, fruity roundness of Merlot. Rebo is harmonious, well - textured, and soft wine that prompts its immediate drinking.

Grape varietal	Rebo
Vineyard location	“Le Biolche” zone in Lasino, at 500 m a.s.l. with southwest exposure
Soil type	Calcareous marl
Vine training system	Guyot
Yield	55 hl/hectare
Winemaking techniques	Fermentation takes place in stainless steel tank at a controlled temperature, with then maceration for three weeks at 28°/30° C. The wine is aged for 18 months in wood and matured for 6 months in bottle

REBO “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.

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