

MONTECORNO
REBO BENACO BRESCIANO IGT

Vitigno: 100% Rebo (incrocio Merlot per Merzemino) da Rebo Rigotti agronomo trentino.

Zona di produzione: Desenzano del Garda località Montecorno.

Superficie: Ha. 06.50

Altitudine: Mt. 290 s.l.m.

Esposizione: Totale.

Terreno: In prevalenza di origine calcarea.

Tipo di coltura: Allevamento a filare con potatura a Gouyot.

Anno d'impianto: 1990.

Periodo di raccolta: Settembre.

Vinificazione: Pigiadiraspatura dell'uva, inizio fermentazione a temperatura controllata in vasche d'acciaio. Fine fermentazione e affinamento in barriques di rovere francese per circa 18/24 mesi. Riposo in bottiglia circa 12 mesi.

Colore: Rosso intenso.

Profumo: Nobili, frutta rossa sottobosco, vaniglia e confettura di prugna.

Sapore:

Pieno, armonico, giustamente tannico.

Temperatura di degustazione: 18/20°C

Abbinamenti: Carni rosse, arrosti, brasati, selvaggina.

