

MONTECORNO REBO BENACO BRESCIANO IGT

Vitigno: 100% Rebo (incrocio Merlot per Teroldego) 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: Uve raccolte a mano. Pigiadiraspatura dell'uva. Inizio fermentazione a temperatura controllata in vasche d'acciaio. Macerazione prefermentativa a freddo per 24-48 ore, seguita da rimontaggi e délestage. Fermentazione malolattica eseguita in acciaio. Fine fermentazione e affinamento in barrique di rovere francese per 24-36 mesi. Riposo in bottiglia per 12 mesi.

Colore: Rosso rubino intenso con tonalità violacee.

Profumo: Note speziate, frutta rossa, sottobosco e confettura di prugna.

Sapore: secco, corposo, pieno, armonico, mediamente tannico.

Temperatura di degustazione: 18-20°C

Abbinamenti: Carni rosse, arrostiti, brasati, selvaggina e formaggi stagionati.

