

**MONTECORNO**  
**REBO BENACO BRESCIANO IGT**

**Rebsorte:** 100% Rebo (Kreuzung von Merlot für Marzemino) vom Südtiroler Agronom Rebo Rigotti.

**Weinbaugbiet:** Desenzano del Garda Ortschaft Montecorno.

**Anbaufläche:** 06.50 Ha.

**Seehöhe:** 290 m ü. dM

**Sonnenbestrahlung:** völlig.

**Boden:** vorwiegend kalksteinhaltig.

**Anbauart:** Reihenanbau nach spalierförmigem Guyot Schnitt.

**Einpflanzungsjahr:** 1990

**Weinlesezeit:** September.

**Vinifizierung:** Entrappung und Kelterung der Trauben, Gärungsbeginn bei kontrollierter Temperatur in Edelstahlbehältern. Ausgärung und Verfeinerung in Barriques aus französischem Eichenholz, für ungefähr 18/24 Monate.

Flaschenreifung ungefähr 12 Monate.

**Farbe:** Intensivrot.

**Duft:** Vortrefflich, rote Waldbeeren, Vanille und Zwetschgenkonfitüre.

**Geschmack:** Vollmundig, harmonisch, angemessen tanninhaltig.

**Serviertemperatur:** 18/20°C

**Serviervorschlag:** Dunkles Fleisch, Braten, Schmorbraten, Wildgerichte.

