ACQUISTATO IL .....

Trentino Rebo DOC 2012



Scopri gli straordinari profumi di un vitigno autoctono trentino

Eleganza e tradizione: ecco il Rebo Dorigati riassunto in due parole. Un vitigno che racconta la storia della Piana Rotaliana, da cui nasce un rosso delicato, vellutato, incredibilmente profumato, di facile beva, pronto a soddisfare anche i palati più difficili. Un vino che vi conquisterà.

Da Luigi a Pio, a Giovanni ed Emilio, a Franco e Carlo, ed infine, a Michele e Paolo: ecco la storia di Cantine Dorigati in otto nomi. Cinque generazioni che in oltre 150 anni hanno scritto un pezzo della storia vitivinicola trentina, qui a Mezzocorona, nel cuore della Piana Rotaliana. E proprio nel segno del Rebo questa storia si fa particolarmente avvincente. Negli Anni 40 il genetista e agronomo Rebo Rigotti perfezionò, presso l'Istituto agrario di San Michele all'Adige, un incrocio tra teroldego (vitigno a bacca scura principe della zona) e merlot. L'incrocio venne battezzato con il suo nome, e i Dorigati furono tra i primi a credere nella nuova varietà, che hanno accompagnato nella sua ascesa fino all'ottenimento della DOC nel 1996. Il Rebo unisce alla fragranza e ai profumi del teroldego la struttura importante del merlot, e nell'interpretazione di Cantine Dorigati si arricchisce di tratti di grande equilibrio e finezza. Eleganza e tradizione, dicevamo: proprio su questi 2 pilastri "l'azienda-famiglia" ha costruito anche la sua nuova immagine, con etichette di nuova concezione, ma che si ispirano a un'antica etichetta di Teroldego del 1908, e nuove bottiglie, dalle forme più sinuose rispetto alle bordolesi utilizzate in precedenza. Nei 13 ettari di vigneto di proprietà l'azienda coltiva principalmente varietà a bacca rossa: rebo, teroldego, lagrein e cabernet sauvignon. A bacca bianca pinot grigio e chardonnay. La produzione è di circa 100.000 bottiglie all'anno.

La Vigna

Terreno	Ghiaioso - calcareo
Esposizione	SudEst, 270 m s.l.m.
Allevamento	Pergola trentina
Densità imp.	3.500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Trentino
Uve	Rebo 100%
Gradazione	13% vol.
Temp. Servizio	16-18°
Quando Berlo	Oggi ? 3 anni
Abbinamento	Antipasti, primi piatti, secondi di carne, formaggi mediamente stagionati
Vinificazione	In rosso con buona permanenza sulla vinaccia; maturazione 12 mesi in grandi botti di rovere; affinamento 6 mesi in bottiglia
Sensazioni	Colore rosso rubino con riflessi violacei; naso molto espressivo, con note di frutti di bosco, fiori rossi e sfumature leggermente speziate e vegetali; bocca leggera e snella, finale con acidità viva

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821