



ACQUISTATO IL

Rebo Vigneti delle Dolomiti IGP 2018

2018

Figlio di un vitigno minore



Svinando

Tra gli obiettivi di Madonna delle Vittorie c'è senza dubbio la valorizzazione del ricco patrimonio ampelografico trentino, ossia dei tanti vitigni tipici della regione. Sull'onda di questo pensiero, nasce questo interessante rosso, figlio di un vitigno, il Rebo, poco conosciuto ma in grado di dar vita a vini di grande personalità. Selezionato dal genetista e agronomo Rebo Rigotti, a cui deve anche il nome, questo vitigno nasce da un incrocio fra Merlot e Teroldego. Le uve provengono da vigneti di proprietà dell'azienda che si trovano a Linfano, una frazione del comune di Arco, in provincia di Trento. Il vino è prodotto con una vinificazione tradizionale in rosso, anche se una parte delle uve subiscono un leggero appassimento per dare maggiore profondità al risultato finale. Rosso giovane di pronta beva, questo vino si presenta nel calice di un bel colore rubino. Al naso è intenso, con note di frutta matura e sottobosco. In bocca, invece, è morbido e piacevole e decisamente gratificante. Perfetto compagno di un menù di carne.

Da circa 50 anni Madonna delle Vittorie produce vini nei suoi 26 ettari di vigneti tra Arco e Nago-Torbole, nella parte nord del Lago di Garda. Di recente è stata acquisita dalla famiglia Marzadro, con lo scopo di farne un punto di riferimento assoluto per la qualità dei prodotti, frutto di un territorio incantevole e di vitigni coltivati in condizioni ideali, anche grazie al particolare microclima che qui godono i vigneti. L'area circostante al lago, infatti, è una zona particolarmente vocata, per la varietà dei suoli ma anche per la mitezza del clima, particolarmente temperato grazie al benefico influsso di alcune correnti d'aria. L'Ora del Garda e il Pelér, per esempio, soffiano a intervalli regolari durante il giorno e la notte, garantendo una perfetta aerazione dei vigneti e la sanità delle uve, libere da muffe e malattie. L'escursione termica, infine, consente alle uve di sviluppare al meglio il proprio potenziale aromatico.

La Vigna	
Terreno	piana alluvionale
Esposizione	Sud Est
Allevamento	spalliera guyot
Densità imp.	5500
Il Vino	
Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Trentino
Uve	100 % rebo
Gradazione	12.50% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menu di pesce, Menu di carne
Vinificazione	diraspatura e vinificazione con macerazione breve di 5 - 7 giorni poi malo-lattica e affinamento sulle fecce per 6-8 mesi fino all'imbottigliamento
Sensazioni	rubino intenso frutta matura e sottobosco morbido e pieno in bocca

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