fixum

Rebo

Informazioni

Il rebo è un vitigno a bacca nera. è il risultato dell'incrocio tra Merlot e Terldego. Le sperimentazioni iniziate nel 1948 sono state perfezionate dall'agronomo Rebo Rigotti, dal quale prende il nome l'ibridazione, presso l'istituto agrario di San Michele all'Adige.

Caratteristiche

Caratteristico colore rosso rubino con riflessi granati, profumi fruttati e leggeri di sottobosco e more con note speziate. Gusto secco, corposo, mediamente tannico, con finale di piacevole freschezza.

Vinificazione

La vendemmia è tardiva, effettuata nell'ultima decade di ottobre. Fermentazione esclusivamente in botti d'acciaio con affinamento di 10 mesi.

Abbinamenti

Carni rosse, carni ovine, formaggi stagionati.

15,00 €	38,00 €	75,00 €	80,00 €	145,00 €
1 bottiglia	3 bottiglie	6 bottiglie	6 bottiglie (special box)	12 bottiglie

Azienda Agricola Fixum di Davide Busetti

via delle Maddalene, 16 - Fraz. Revò - 38028 NOVELLA (TN)
Davide: (+39) 340 7372077 | Luca: (+39) 333 8532107
Email: cantina@fixumvaldinon.com | Partita IVA: 02387810225

fixumvaldinon