Shop: www.televino.de
Email: info@televino.de
Tel: +49(0)7543 952186

Rebo Montecorno Benaco Bresciano IGT 2019



Wissenswertes
Der vielfach prämierte Rotwein Montecorno wird mit den Trauben der autochtonen Rebo-Rebe vinifiziert. Der Botaniker Rebo Rigotti kreierte diese Rebsorte in den 30er Jahren als eine Kreuzung aus Merlot und Teroldego. In Italien sind momentan nur ca.120 ha mit Rebo bestückt, allerdings mit steigender Tendenz.

Anbaugebiet
Hügel Montecorno mit 6,5ha in Desenzano del Garda. Einpflanzungsjahr: 1990. Erziehungsform: Reihenanbau mit spalierförmigem Guyot Schnitt.

Traubensorte
Rebo 100%.

Boden
Vorwiegend kalksteinhaltig.

Herstellverfahren
Lese der Rebo Trauben von Hand Mitte September. Entrappung und Kelterung der Trauben. Gärungsbeginn bei kontrollierter Temperatur in Edelstahlbehältern. Ausbau des Rotweins in Barriques aus französischem Eichenholz mittlerer Röstung für
ca. 20 Monate. Schließlich reift der Rebo noch ungefähr 12 Monate in der Flasche.

Farbe
Intensives Karminrot mit violetten Reflexen.

Bukett
Ausprägt und intensiv, erinnert an rote Waldbeeren, Vanille und Zwetschgenkonfitüre.

Geschmack
Trocken, vollmundig, harmonisch und angemessen tanninhaltig.

Serviertemperatur
Servieren Sie den Rotwein bei Raumtemperatur 18-19°C.

Lagerung
Der Montecorno Benaco Bresciano IGT 6-7 Jahre nach der Weinlese reifen. An einem kühlen, trockenen und dunklen Ort aufbewahren.

Serviervorschlag
Dieser Rosso passt ausgezeichnet zu dunklem Fleisch, Braten, Schmorbraten und zu Wildgerichten.

Sonstige Daten:

Art-Nr: 1525	Alkohol: 14,50% Volumen	Säure: 5,50 g/l	Restzucker: 1,10 g/l
Flaschen: 8.000	Verschluss: Naturkork	Anbau: konventionell	EAN: 8014654000202

Avanzi
Azienda Vitivinicola

Gründung: 1931	Besitzer: Familie Avanzi
Flaschen: 500.000	Önologe: Giuseppe Avanzi
Standort: Manerba del Garda (BS)	Weinberge: 50 ha (Vigna Bragagna, Predelli, Montecorno, La Valle)