

**REBELÈR**  
Trentino rosso DOC



**VIGNETI:** Il termine dialettale "Rebelèr" trae origine dal cimbro e definisce un territorio particolarmente adatto alla coltivazione della vite. Per realizzare questo classico uvaggio bordeaux Trentino sono stati selezionati i migliori vigneti di Cabernet Sauvignon e di Merlot sulle colline della Destra Adige Lagarina e nella piana alluvionale del Torrente Leno a Borgosacco.

**FORMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot

**DENSITA' CEPPI:** 5000/Ha

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

**COLORE:** rosso rubino carico;

**PROFUMO:** intenso, elegante, dai piccoli frutti allo speziato, alla vaniglia;

**SAPORE:** secco, deciso, sapido, equilibrato con tannini setosi e morbidi che conferiscono lunga persistenza;

**ABBINAMENTI:** accompagna piatti dal sapore deciso, quali carni rosse e formaggi a pasta dura, brasati, arrosti e cacciagione.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18-20°C

**VINEYARDS:** In local Cimbran dialect the word "Rebelèr" defines a soil particularly suitable for winegrowing.

To achieve this classical Trentino-Bordeaux blend we selected the best Cabernet Sauvignon and Merlot grapes produced on the Adige's right riverbank in Vallagarina and in the Leno creek alluvial plain in Borgosacco.

**TRAINING:** Guyot vine training system

**DENSITY OF PLANTING:** 5000 vines/Ha

**CHARACTERISTICS**

**COLOUR:** strong ruby red;

**AROMA:** intense, elegant, berries and zingy, vanilla;

**FLAVOUR:** Dry, strong, savoury, well balanced by soft silky tannins, with long persistence

**FOOD PAIRING:** It suits strong flavoured dishes, such as red meats and hard cheese, braised and roasted meat, wild game.

**SERVING TEMPERATURE:** 18-20 °C

**WEINGÄRTEN:** In der Mundart des Cembratals beschreibt das Wort „Rebelèr“ ein für den Weinbau besonders geeignetes Gebiet.

Um diesen typischen Trentino-Bordeaux Blend zu schaffen, werden die besten Cabernet Sauvignon und Merlot Trauben aus dem rechten Lagarina Etschufer und aus der Leno Flussebene in Borgosacco ausgewählt.

**ERZIEHUNGSFORM:** Guyot-Erziehung

**REBSTÖCKE:** 5000 Stück pro ha

**CHARAKTERISTISCHE EIGENSCHAFTEN**

**FARBE:** starkes Rubinrot

**GERUCH:** intensiv, elegant, nach Wildbeeren und Gewürzen, Vanillen

**GESCHMACK:** trocken, intensiv, schmackhaft, gut balanciert durch seidenartige Tannine, lange Geschmacksausdauer

**EMPFEHLUNG:** passt gut zu stark schmeckenden Gerichten, wie Rotfleisch und Hartkäse, Schmorbraten und Wildfleisch

**TRINKTEMPERATUR:** 18-20 °C