



FONDAZIONE
EDMUND
MACH



REBO Trentino DOC

colore rosso con riflessi violacei; profumo vinoso e fruttato; avvolgente, raffinato e piacevolmente tannico

<u>Zona di produzione</u>	Fontane Basse (S. Michele A/A)
<u>Vitigno</u>	Rebo (Incrocio Rigotti 107-3)
<u>Tipologia terreno</u>	matrice calcarea, profondo, ben drenato tessitura franco-sabbiosa, buona dotazione di sostanza organica
<u>Sistema di allevamento</u>	pergola semplice trentina
<u>Anno di impianto</u>	1975
<u>Resa</u>	2,5 kg/ceppo
<u>Vendemmia</u>	manuale, fine settembre
<u>Vinificazione</u>	tradizionale vinificazione in rosso con macerazione di 8 giorni alla temperatura di 25°C
<u>Affinamento</u>	6 mesi in botti di rovere, 2 mesi in bottiglia
<u>Produzione</u>	10.000 bottiglie (0,75 L)
<u>Temperatura di servizio</u>	18°C
<u>Abbinamenti</u>	l'eleganza ne suggerisce il consumo in abbinamento a primi piatti, secondi a base di carne e formaggi stagionati
<u>Alcool</u>	13% vol.
<u>Acidità totale</u>	4,2 g/l
<u>Residuo zuccherino</u>	0 g/l



Fondazione Edmund Mach – Azienda Agricola
Via Edmund Mach 1, 38098 San Michele all'Adige (TN)
Tel. 0461-615252 – Fax 0461-615352
cantina@fmach.it