



Azienda Agricola e Cantina  
**FRANZOSI**



## **BENACO BRESCIANO REBO IGP**

**DENOMINAZIONE:** Benaco Bresciano Rebo Igp

**VITIGNO:** 100% Rebo

**TERRENO:** morenico, calcareo

**COLLOCAZIONE GEOGRAFICA:** Valtènesi, Puegnago del Garda

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot

**VENDEMMIA:** raccolta manuale effettuata verso la fine di Settembre

**VINIFICAZIONE:** Pigiadiraspatura dell'uva, fermentazione tradizionale in vinificatori a temperatura controllata, prolungata macerazione con le bucce.

**MATURAZIONE:** in bottiglia per circa 5 mesi prima della vendita. Si consiglia l'utilizzo entro 5 anni.

**NOTE DEGUSTATIVE:** Colore rosso rubino. Profumo fruttato, con note di amarena, visciola, mirtillo, vagamente erbaceo, speziato. Il gusto è fruttato, sapido, di corpo, armonico, finale lungo e persistente.

**ABBINAMENTO:** costolette di agnello, carne grigliata, spiedo bresciano.

**STORIA:** il Rebo è un vitigno risultato dell'incrocio tra Merlot e Teroldego, che unisce la gentilezza dei profumi tipici del Teroldego, alla robustezza e al corpo sostenuto del Merlot.

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, in Trentino

## **BENACO BRESCIANO REBO IGP**

**APPELLATION:** Benaco Bresciano Rebo Igp

**GRAPE:** 100% Rebo

**SOIL:** Morainic, calcareous

**VINEYARD LOCATION:** located in Valtènesi, Puegnago

**TRAINING SYSTEM:** Guyot

**HARVEST:** Manual harvest, at the end of September

**VINIFICATION:** Soft pressing and fermentation at controlled temperature in stainless steel tanks

**MATURATION:** Refines five months in bottles

**DESCRIPTION:** Deep ruby red colour. Fruity notes with hints of cherry, plum, blackberry, black currant, combine with spicy. Full body, pleasant, harmonic with soft and round tannins. Long finish, persistent.

**Serving suggestions:** It goes well with lamb chops, red meat such as rump steak grilled or entrecote.

**HISTORY:** Rebo is a genetic cross (Merlot x Teroldego) created in 1948 by agronomist Rebo Rigotti in Trentino, Italy.

## **BENACO BRESCIANO REBO IGP**

**BEZEICHNUNG:** Benaco Bresciano Rebo Igp

**REBSORTE:** 100% Rebo

**BODEN:** Moränen, kalkhaltigen

**ANBAUGEBIET:** Valtènesi

**ERZIEHUNGSSYSTEM:** Guyot

**ERNTE:** Ende September, Handlese

**BEREITUNG:** sanfte Pressung der Trauben, Gärung bei kontrollierter Temperatur in Edelstahl tanks, Ausbau während rund vier Monaten auf der feinen Hefe

**Reifung:** 5 Monate in der Flasche vor der Freigabe.

**BESCHREIBUNG:** intensiv rubinrote Farbe, mit dunklen violetten Reflexen.

Fruchtigen Noten von Kirschen, Pflaumen, Brombeeren, schwarze Johannisbeeren, kombiniert mit würzigen Noten von Pfeffer, Wacholder, Kräuter. Voller Körper, angenehm, harmonisch mit weichen und runden Tanninen. Langer Abgang, anhaltend.

**EMPFÖHLENE SPEISEN:** Er paßt gut zu Lammkoteletts, rotes Fleisch, wie Rumpsteak gegrillt oder Entrecote, Kalbfleisch, Geflügelspieß und mit reifem Käse

CANTINE FRANZOSI DI FRANZOSI BRUNO E FIGLI S.A.S.

Via XXV Aprile, 6 25080 Puegnago del Garda BS Italy

Tel/Fax 0039 0365 65 13 80 Vat no. 0317770983

[www.cantinefranzosi.it](http://www.cantinefranzosi.it) [info@cantinefranzosi.it](mailto:info@cantinefranzosi.it)



0.375 ML 750 ML 1500 ML 3000 ML