

# Rebo

Trentino DOC



## Cantina Toblino

**Vitigno:** vitigno autoctono ottenuto nel 1948 dal genetista trentino Rebo Rigotti, incrociando il Merlot con il Teroldego.

**Vigneti:** il Rebo ha trovato la sua zona di elezione nella Valle dei Laghi, terra di origine del suo creatore. Qui grazie a terreni particolarmente vocati ed al microclima mite e ventilato si ottengono le uve per questo vino di particolare struttura.

**Vinificazione e affinamento:** dopo la pigiadiraspatura delle uve, il mosto subisce una breve macerazione a freddo, quindi fermenta sulla buccia per circa 10 - 15 giorni.

**Caratteristiche organolettiche:** dal colore rosso rubino con riflessi violacei, il Rebo è caratterizzato da fragranze intense e variegata di frutta matura, con netti richiami di mora e lampone. Il sapore è pieno, vellutato e di notevole struttura.

**Degustazione e abbinamenti:** per apprezzarlo al meglio servitelo in ampi calici a 16 - 18°C in abbinamento ai piatti tipici della cucina trentina, alle carni rosse o grigliate. In una buona cantina può maturare in bottiglia per qualche anno.



# Rebo

Trentino DOC



CantinaToblino

**Weinrebe:** als heimische Art wurde er 1948 vom Trentiner Genetiker Rebo Rigotti, der damals den Merlot mit dem Teroldego kreuzte, gezüchtet.

**Weinberge:** der Rebo hat sein auserwähltes Gebiet im Valle dei Laghi (Seental) gefunden, welches auch die Heimat seines Züchters gewesen ist. Dank der besonderen Hanglage der Böden und dem doch sehr milden und windreichem Mikroklima erhält man von hier die Trauben für diesen Wein von besonderer Struktur.

**Weinherstellung und Verfeinerung:** nach der Kelterung der Trauben, wird der Most kurz kalt eingeweicht um dann auf der Schale für circa 10 - 15 Tage zu gären.

**Organoleptische Eigenschaften:** unverwechselbar wird dieser Wein schon allein durch seine Rubinrote mit violetten Reflexen versetzte Farbe. Außerdem zeichnet sich der Rebo durch intensive Düfte sowie die Fragranzen von reifen Früchten die auch an Brombeere und Himbeere erinnern lassen. Sein Geschmack ist voll, samtig und von fabelhafter Struktur.

**Verkostung und Empfehlungen:** um ihn bestens zu genießen wird dieser Wein in großen Weingläsern bei 16 - 18°C Trinktemperatur und kombiniert mit typischen Gerichten der Trentiner Küche, rotem oder gegrilltem Fleisch serviert. In guten Weinkellern kann dieser Tropfen auch über mehrere Jahre hinweg zur Ausreifung gelagert werden.

**Grape variety:** an autochthonous variety obtained in 1948 by Rebo Rigotti, a geneticist from Trentino, who obtained the variety by cross pollinating Merlot with Teroldego.

**Vineyards:** rebo has found an ideal location in the Valle dei Laghi, home to its creator. Thanks to the nature of the soil and the mild and airy microclimate, we obtain the best grapes for this uniquely structured wine.

**Vinification and refinement:** de - stalked and pressed grapes undergo a brief cold maceration. It is then fermented in contact with the skins for 10 - 15 days.

**Organoleptic characteristics:** a ruby red colour with violet hues. Rebo presents intense and varied aromas of ripen fruits, clearly reminiscent of blackberries and raspberries. Full, velvety and well structured to the palate.

**Tasting and matching with food:** best served in large wine glasses at a temperature of 16 - 18°C and an ideal accompaniment to traditional Trentino dishes and red or grilled meats. If kept in a good cellar this wine ages well for a few years.

Via Longa, 1  
38072 - Sarche di Calavino  
Città del Vino  
TRENTO - ITALIA

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

Tel +39 0461/564168

Fax +39 0461/561926





CantinaToblino

**Oggetto: dichiarazione in merito agli allergeni.**

Con la presente Cantina Toblino S.c.a. in accordo con:

- la direttiva CE 89/2003 del 10/11/2003 allegato III bis (che modifica la direttiva CE 13/2000) riguardo "l'indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari";
- il decreto legislativo 114 del 08/02/2006 riguardo "l'attuazione delle direttive 2003/89/CE, 2004/77/CE e 2005/63/CE in materia di indicazioni degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari";
- la direttiva CE 142/2006 del 26/12/2006 che modifica l'allegato III bis della direttiva 13/2000 concernente l'elenco degli ingredienti che devono essere citati in ogni caso sull'etichetta dei prodotti alimentari.
- la direttiva CE 68/2007 del 27/11/2007 che modifica l'allegato III bis della direttiva 13/2000 concernente l'inclusione di alcuni ingredienti alimentari,
- il regolamento CE 415/2009 del 20/05/2009 che modifica la direttiva 68/2007 all'art.3 concernente l'inclusione di alcuni ingredienti alimentari,
- il regolamento CE 1266/2010 del 22/12/2010 che modifica la direttiva 2007/68/CE per quanto riguarda le prescrizioni relative all'etichettatura per i vini,
- il regolamento CE 579/2012 del 29/06/2012 che modifica il regolamento CE 607/2009,

dichiara che in tutti i prodotti forniti è presente l'allergene anidride solforosa in concentrazione superiori a 10 mg/l.

In ottemperanza alle normative vigenti sopra citate in etichetta è dichiarata solo la presenza di anidride solforosa riportata in etichetta con la dicitura "contiene solfiti".

Cogliamo l'occasione per porgere distinti saluti.

Sarche, 24 novembre 2016



CantinaToblino

**Oggetto: risposta Vs. richiesta in merito ai prodotti geneticamente modificati.**

Con la presente si dichiara che i prodotti forniti da Cantina Toblino S.c.a. non contengono ingredienti o materie prime derivanti da organismi geneticamente modificati.

Cogliamo l'occasione per porgere distinti saluti.

*Luigi Basso*

Sarche, 24 novembre 2016