



Rebo Vigneti delle Dolomiti IGP BIO 2021 Az.Agr. F.lli Pisoni

Weingut

Das Weingut Pisoni, offiziell bekannt als Azienda Agricola Fratelli Pisoni, ist ein Familienbetrieb in Pergolese, in der Region Valle dei Laghi im Trentino, Norditalien. Das 1852 gegründete Weingut wird heute in vierter Generation von Marco und Stefano Pisoni geführt, die das Familienerbe der Weinherstellung mit einem starken Engagement für nachhaltige Praktiken fortführen. Pisoni ist für sein Engagement für die biodynamische Landwirtschaft bekannt, bei der die Harmonie mit der Natur und traditionelle Anbaumethoden im Vordergrund stehen. Das Weingut verzichtet auf chemische Substanzen, verwendet stattdessen organischen Kompost und hält sich bei der Bewirtschaftung der Weinberge an den Mondkalender. Außerdem werden uralte Techniken wie das Pflügen mit dem Pferd eingesetzt, um die Gesundheit des Bodens und die Artenvielfalt zu erhalten.

Tipp

Rebo, ein neuer Wein, der auf einer jahrhundertealten Tradition basiert, ein kollektives Projekt, aus der Freundschaft der Winzer des Valle dei Laghi entstanden, ein Rotwein von absoluter Exzellenz, der das Beste dieses Gebiets verkörpert. Er wird aus Rebo gewonnen, einer autochthonen Rebsorte, die das Beste aus dem Merlot und dem Teroldego übernommen hat, deren Kreuzung sie ist. Die Trauben, die in den besten Weinbergen Pisonis geerntet werden, werden bis Ende November auf den "arele" getrocknet, den Gestellen, die auch für die Herstellung des berühmten VINO SANTO Trentino DOC verwendet werden. Das Ergebnis ist ein Wein von großer Struktur, mit intensiven Aromen von reifen roten Früchten und Marmelade und einem vollen und weichen Mundgefühl mit langem Abgang. Ein kostbares Juwel, rar und gesucht.

Nährwertangaben: (pro 100 ml)

Brennwert: 396 kJ / 95 kcal
Kohlenhydrate: 1,1 g
davon Zucker 0,6 g

Zutaten: Trauben, Zucker, Antioxidantien

Expertise

Jahrgang:	2021
gesetzl. Herkunft:	IGP
Alkoholgehalt:	15.50 % Vol.
Restzucker:	6.00 g/l
Säure:	4.70 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Trentin
Ausbau:	Barrique
Rebsorten:	Rebo

Vinifizierung

Bestes, reifstes Lesegut, die Beeren werden vor dem Pressen auf Gestellen getrocknet, später Ausbau im Eichenholz für 36 Monate

Sensorik

Dunkles Granatrot, fast schwarz, intensive Aromen von Waldbeeren, Trockenfrüchten und Rumtopf, Wildkräuter, Tabak und altes Leder, Vanille und zarte Raucharomen, großer, dichter Wein

Passt gut zu

geschmorte Ochsenbacken, Rinderfilet mit Trüffel

Lagerfähig

20 Jahre