

## REBO

Vitigno ottenuto negli anni '20 da Rebo Rigotti presso la Stazione Sperimentale di San Michele all'Adige incrociando Merlot x Teroldego.



**Caratteri ampelografici:** apice del germoglio aperto, cotonoso, di colore bianco-verdastro. Foglia di medie dimensioni, pentagonale, trilobata o pentalobata con seno peziolare a V. Pagina inferiore sublanuginosa. Grappolo medio-grosso, conico, alato, mediamente compatto. Acino di dimensioni medie con buccia di medio spessore, consistente; polpa di sapore neutro.

**Attitudini culturali:** vitigno di elevata vigoria con portamento della vegetazione semieretto. Preferisce terreni di medio impasto tendenti all'argilloso, leggermente calcarei, e climi da temperato-caldi a caldi.

**Allevamento e potatura:** preferisce la conduzione a Guyot e comunque predilige potatura lunga.

**Epoca di germogliamento:** tardiva.

**Epoca di maturazione:** medio-tardiva.

**Produzione:** abbondante.

**Sensibilità alle malattie e alle avversità:** nella norma. Buona la resistenza ai freddi invernali e alle gelate primaverili.

**Potenziale enologico:** dà vini di ottima struttura con elevato contenuto in antociani, dal profumo delicato e gradevole. Ottimo il profilo polifenolico con tannini rotondi e morbidi. Adatto al breve-medio invecchiamento.



### SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	n.d.	n.d.	34	39	270

### PERFORMANCE AGRONOMICHE ED ENOLOGICHE DEL REBO "VCR"

VARIETÀ	PROVENIENZA	VENDEMMIA	FORMA ALLEVAMENTO	NUMERO CEPPI/ha	PESO MEDIO PIANTA Kg	PRODUZIONE t/ha	GRADO REF. BRIX	AC. TOT. in ac. tart. (g/l)	ph MOSTO
Rebo	Campo prova VCR Coriano	2008	Cord. Sper.	4.000	2,25	9,0	25,5	6,4	3,61
Rebo	Campo prova VCR Coriano	2009	Cord. Sper.	4.000	2,40	9,6	24,6	6,8	3,65
Rebo	Campo prova VCR Coriano	2010	Cord. Sper.	4.000	2,20	8,8	25,1	6,2	3,58
<b>DATI MEDI</b>				<b>4.000</b>	<b>2,28</b>	<b>9,13</b>	<b>25,07</b>	<b>6,47</b>	<b>3,61</b>

	ACIDITÀ TOTALE VINO (g/l)	ACIDO TARTARICO VINO (g/l)	ACIDO MALICO VINO (g/l)	ph VINO	ESTRATTO NETTO (g/l)	FLAVONOIDI (mg/l)	ANTOCIANI (mg/l)	POLIFENOLI TOTALI (mg/l)	ALCOOL (% vol.)	ZUCCHERI RIDUTTORI (g/l)	ACIDITÀ VOLATILE (g/l)
	5,8	2,15	0,68	3,6	30,6	2.270	680	3.340	15,49	6,8	0,56
	5,3	1,80	0,21	3,58	29,6	1.910	690	2.040	14,91	4,5	0,37
	5,8	2,27	0,66	3,8	32,59	2.130	736	2.167	15,24	5,1	0,54
<b>DATI MEDI</b>	<b>5,63</b>	<b>2,07</b>	<b>0,52</b>	<b>3,66</b>	<b>30,93</b>	<b>2.103</b>	<b>702</b>	<b>2.516</b>	<b>15,21</b>	<b>5,47</b>	<b>0,49</b>