



*Azienda Agricola Rebollini Bruno e C.
Un racconto di passione e tradizione che continua
dal 1968*



Una storia di famiglia

Un'attività fondata e cresciuta sul rispetto del territorio e sul valore della tradizione



- L'azienda, fondata agli inizi del '900 da nonno Rebollini, coltiva da decenni i propri vigneti su una superficie di circa 35 ettari, situati nei comuni di Casteggio (Mairano), Calvignano, Borgo Priolo e Borgoratto.

La cantina, situata nel comune di Borgoratto Mormorolo, è stata nel tempo ammodernata e potenziata per la vinificazione delle uve dei poderi originari e di quelli successivamente acquisiti nei comuni limitrofi. Oggi l'azienda è in continua evoluzione e, in risposta alle variabili esigenze di mercato, riserva particolare attenzione agli innovamenti in campo viticolo-enologico, per poter mantenere elevati l'equilibrio e la qualità dei prodotti proposti.

- Vengono Prodotti i vini tradizionali dell'Oltrepò Pavese , seguiti da un'altra linea di vini più importanti fortemente voluti da Gabriele Rebollini enologo della casa.





Il nostro territorio

- L'Oltrepò Pavese è un comprensorio appenninico e pre-appenninico situato nell'area meridionale della provincia di Pavia, al confine con il Piemonte e l'Emilia Romagna.
- La sua superficie complessiva è di quasi 100.000 ettari per lo più localizzati in zona di collina e di montagna. I colli mediamente non superano i 300/400 metri d'altitudine, il clima è piuttosto asciutto d'inverno e ventilato in estate, con elevate escursioni termiche dovute alle correnti ascensionali delle zone montane.

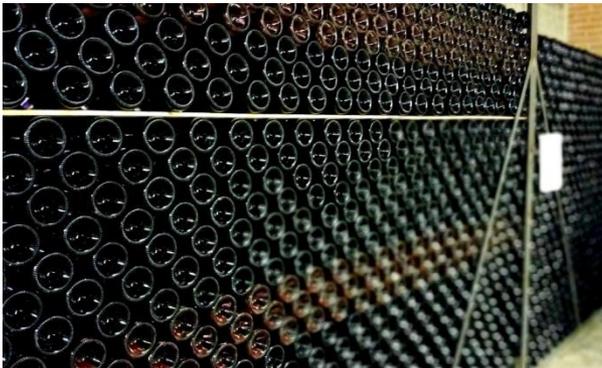
- Queste caratteristiche peculiari hanno fatto dell'Oltrepò una zona vocata per eccellenza alla produzione di uva e di vino.
- Le zone morfologiche che caratterizzano l'Oltrepò sono sostanzialmente due: i terreni della zona collinare bassa, costituiti da rocce sedimentarie marine, con una rilevante componente argillosa, e quelle più alte di origine gessosa, entrambi comunque perfetti per estrinsecare al meglio le caratteristiche tipologiche dei diversi vini bianchi, spumanti e dei vini rossi che vi si producono.
- La superficie a vite rappresenta circa il 60% della superficie vitata della Lombardia.
- L'Oltrepò costituisce la terza area DOC più importante d'Italia.



La Produzione Rebollini



- Processi di vinificazione, affinamento e imbottigliamento specifici e dedicati in base alle linee di produzione.
- Dopo la raccolta, effettuata rigorosamente a mano, ciascuna tipologia di vino segue il proprio specifico percorso di vinificazione, affinamento ed imbottigliamento.
- La fermentazione del mosto, la pressatura soffice, la vinificazione in bianco e l'affinamento in vasche di acciaio con rifermentazione in autoclave per i vini bianchi tradizionali.
- L'affinamento in vasche di acciaio per i vini rossi tradizionali, la macerazione, la fermentazione, la pressatura soffice dedicata ai vini superiori selezionati. L'esclusiva tecnica di macerazione carbonica per il vino novello e di appassimento su stuoie per il passito, la distillazione in alambicchi di rame a bagnomaria per la grappa di bonarda, l'utilizzo di lieviti selezionati e la fermentazione rigorosamente controllata per gli spumanti che riposano sui lieviti almeno 36 mesi.





La nostra Produzione

Riesling – Pinot Nero – Chardonnay – Barbera -
Bonarda - sia nella linea di consumo giornaliero
che nella linea “Superiori”.

Spumanti Metodo Classico Millesimato – Cruasè
– Cuvee Brut .

Pinot Brut spumante metodo Charmat.

Rosato da uve Pinot Nero e novello .

Grappa da uve Croatina e un passito.

www.rebollinivini.it

