

NOBILOMO

COLLI DI SCANDIANO E DI CANOSSA D.O.C.
MARZEMINO SEMISECCO

Ottenuto vinificando in prevalenza Marzemino: vitigno presente fin dall'antichità sui dolci rilievi e sulle terre ghiaiose di margine appenninico della Provincia di Reggio Emilia, nel 1800 era conosciuto col termine dialettale "Berzmèin"

Vitigni

Marzemino 85%, Malbo Gentile 10%, Sgavetta 5%

Vendemmia

Generalmente tra la seconda e la terza settimana di settembre; l'uva è raccolta rigorosamente a mano

Vinificazione

Durante la macerazione il mosto si arricchisce dei profumi racchiusi nelle bucce, acquistando corpo e sapore; il naturale residuo zuccherino viene mantenuto attraverso ripetute filtrazioni. La fermentazione malolattica completa il processo di maturazione donando note fini ed eleganti; dopo qualche mese di riposo il vino viene imbottigliato

Bottiglie prodotte: 80.000

Gradazione: 8% vol.

Zuccheri: 45 g/l

Acidità totale: 6,5 g/l

Caratteristiche organolettiche

Caratteristiche organolettiche: dal colore rosso rubino intenso con riflessi purpurei, ha profumi intensi e caratteristici che spaziano ampiamente nei sentori di frutti rossi del sottobosco; al palato è di buon corpo, ma ciò che maggiormente colpisce è la morbidezza che avvolge in tannini, mai spigolosi, che danno lunghezza al palato.

Ottimo da abbinare a carni rosse in arrosto, brasati leggeri e delicati tendenti al dolce, pollame e formaggi semistagionati. Servire a 16-18 °C

This wine is obtained through the vinification of Marzemino grapes: this vine come from the hilly area of Reggio Emilia, in the past it was called "Berzmèin"

Grapes

Marzemino 85%, Malbo Gentile 10%, Sgavetta 5%

Harvest

The grapes are picked up by hand usually on the second and third week of September

Vinification

During the maceration the must enriches itself of the scents of the skins; the natural level of sugar is maintained with many filtering operations. The malolactic fermentation finishes the maturation process and gives elegant and intense notes to the wine; after some months the wine is bottled

Bottles: 80.000

Alcohol: 8% vol.

Sugars: 45 g/l

Total acidity: 6,5 g/l

Organoleptic characteristics

Organoleptic characteristics: intense ruby red colour with purple highlights, intense and characteristic bouquet with red berry fruits flavours; full body and round on the palate. Best served with meat dishes especially with red meat dishes and also with mature cheeses. Serving temperature: 16-18 °C

