

NOBILOMO

COLLI DI SCANDIANO E CANOSSA D.O.C. MALVASIA SEMIDOLCE

Ottenuto vinificando uva Malvasia di Candia aromatica in purezza; vitigno presente fin dall'antichità sui dolci rilievi e sulle terre ghiaiose di margine appenninico della Provincia di Reggio Emilia.

Vitigni

Malvasia 100%

Vendemmia

Generalmente a metà agosto; l'uva è raccolta rigorosamente a mano.

Vinificazione

Dopo una pressatura soffice, il mosto viene posto all'interno di serbatoi d'acciaio dove inizia la fermentazione alcolica primaria, che normalmente dura circa 9/10 giorni. In questo periodo l'enologo decide, a suo avviso, di aggiungere lieviti selezionati per controllare i parametri di fermentazione e migliorare sapore e aromi. Una volta raggiunta la gradazione alcolica desiderata, questa fermentazione viene fermata a bassa temperatura. Dopo le ultime operazioni di stabilizzazione e filtrazione, i vini vengono imbottigliati.

Bottiglie prodotte: 100.000

Gradazione: 8% vol.

Zuccheri: 44 g/l

Acidità totale: 5,7 g/l

Caratteristiche organolettiche

Dal colore giallo paglierino con riflessi dorati, ha profumi intensi e caratteristici che spaziano ampiamente nei sentori di fiori bianchi; al palato ha un buon equilibrio, è fresco ed ha una piacevole persistenza.

Un vino gradevole da abbinare a diversi piatti ed in particolare dessert che presentano creme o panna.

Servire a 10-12° C.

Grapes

Malvasia 100%

Harvest

The grapes are picked up by hand usually in the middle of August.

Vinification

After a soft pressing, the must is placed inside steel tanks where the primary alcoholic fermentation begins, which normally lasts about 9/10 days. In this period the winemaker decides, in his opinion, to add selected yeasts to control fermentation parameters and improve flavor and aromas. Once the low alcohol content is reached, this fermentation is stopped by low temperature. After last operation of stabilized and filtered, the wines is bottled.

Bottles: 100.000

Alcohol: 8% vol.

Sugars: 44 g/l

Total Acidity: 5,70 g/l

Organoleptic characteristics

Straw-yellow in color with golden reflections, it has intense and characteristic aromas that widely range from hints of white flowers; it has a good balance on the palate, it is fresh and a pleasant persistence.

A pleasant wine to pair with different dishes and in particular dessert that has cream or fruit.

Serve at 10-12° C.

