

NOBILOMO

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



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 "Berzemén"

Vitigni

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

Vendemmia

Generalmente tra la seconda e terza settimana di settembre; 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: 200.000

Gradazione: 8% vol.

Zuccheri: 45 g/l

Acidità totale: 6,5 g/l

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.

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

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: 200.000

Alcohol: 8% vol.

Sugars: 45 g/l

Total Acidity: 6,5 g/l

Organoleptic characteristics

Intense ruby red color 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

