



2025-2026

Milestones

Bio, Nomi, Bottiglie, Etichette

Vini nella quinta generazione



Celebriamo la gioia del vino e l'evoluzione della nostra azienda vitivinicola a conduzione familiare.



IT-BIO-013 Agricoltura Italia

ZERTIFIZIERUNG / CERTIFICAZIONE

DES UNTERNEHMENS / DELL'OPERATORE BZ-02395-AB

Thomas Rottensteiner
Untermagdalen 35/1
39100 Bozen

nach dem Zertifizierungsverfahrens gemäß der Verordnung (EU) 2018/848 für/
secondo la procedura di certificazione ai sensi del Regolamento (UE) 2018/848 per i

Erzeugnisse aus Biologischer Landwirtschaft
Prodotti da Agricoltura Biologica
Products from Organic Agriculture

IT-BIO-013-380-0049614.2025.001: 26 Jun 2025 - 25 Jun 2028

Trauben/uva, Wein/Vino: St. Magdalener CL, Lagrein, Sauvignon; Oliven, Olivenöl

Über den aktuellen Status der Zertifizierung können Sie sich über folgenden
Link oder mithilfe des QR-Codes informieren/

È possibile verificare lo stato attuale della certificazione tramite il seguente
link o utilizzando il codice QR:

<https://abcert.it/service/zertifikate> - <https://www.abcert.it/it/servizi/certificati>
biocert.obermoser.wine



A-B-CERT

ABCERT GmbH / srl
Industriezone 1/5 Zona Industriale
IT- 39011 Lana (BZ)
IT-Bio-013
www.abcert.it

Con gli imbottigliamenti 2025-2026 abbiamo aperto un nuovo, entusiasmante capitolo che desideriamo condividere con tutti gli appassionati e i partner. Vogliamo così esprimere ancora meglio il nostro stretto legame con la natura, la nostra passione per il vino e la nostra visione per il futuro.

È con grande soddisfazione che, con l'annata 2024, presentiamo i nostri primi vini ufficialmente **certificati bio**. Dopo una fase di conversione durata tre anni, questa è una testimonianza ancora più visibile della nostra indipendenza, del nostro impegno per vigneti vivi e per un vino autentico.

Rendiamo visibile questa evoluzione anche all'esterno, in particolare con i

nostri vini "Fumeris" e "Nobilis", e con l'introduzione del "Fresc" tra i vini imbottigliati in tenuta.

Fortunatamente, i Vignaioli dell'Alto Adige (FWS) hanno reso disponibile per i loro soci, giusto in tempo per il primo imbottigliamento del 2025, la **bottiglia borgognotta personalizzata FWS** con logo a rilievo.

Caratteri forti in una nuova veste:

tutti i nostri vini hanno ora un nome e un design rinnovato.

“**Fresc**” **Rosé** Schiava Gutswein anticipata: Un Rosato dal
🍷 2024 colore rosa salmone, leggero e con profumi di frutti
Bio rossi – perfetto per un assolato pomeriggio.
Disponibile dall'estate 2025.

Quintessenza della freschezza, il nome '**Fresc**' affonda le sue radici nell'antico alto tedesco (*Frësc/Fresk*) e crea un ponte con i suoi parenti linguistici 'Fresco' e 'Fresh'.

“**Fumeris**” **Sauvignon** Blanc Selektionswein: Un vino bianco
🍷 2024 minerale e complesso, con note di frutta esotica,
Bio per intenditori esigenti. Disponibile dall'estate 2025.

Il suo carattere fumé-minerale e le note cremose date dall'affinamento in tonneaux ci hanno ispirato il nome "**Fumeris**".

“**Starc**” **Lagrein** Gutswein: Un succoso "autoctono" con
🍷 2024 Bio carattere. Profondo e corposo, sprigiona aromi di
mora, amarena e spezie fini. Disponibile dall'estate
2025.

Le tipicità decise e forti di questo "testardo"
autoctono hanno ispirato il suo nome (**stark** =
forte).

“**Classico**” **St. Magdalener** Gutswein: Questo elegante vino
🌸 2024 Bio rosso affascina con i suoi aromi di viola e mostra
tutta la finezza dell'uva Schiava (Vernatsch).
Disponibile dal 2026.

Il Classico è un omaggio alla nostra tradizione e al
classico della nostra terra, protetto dal 1923.

“**Nobilis**” **Classico St. Magdalener** Selektionswein: Un vino
🍷 2023 intenso e fruttato, la cui maggiore percentuale di
Lagrein conferisce profondità e vigore. Disponibile
dal 2026. Annata 2024 Bio dal 2027.

Affermatosi dal 2016 come nobile
reinterpretazione, con l'annata 2024, oltre alla
certificazione Bio, viene introdotta la menzione
"Riserva" consentita dalla nuova DOC.

“**Grafenleiten**” **Vigna Lagrein Riserva** Premiumwein: Un Lagrein
🍷 2022 Bio potente e strutturato, con note di cacao e spezie.
Disponibile dall'inverno 2026-2027. Annata 2024
Bio dal 2029.

Prodotto fin dagli anni '90 dal nostro vigneto
singolo più prezioso, sulla piccola collina di Santa
Maddalena.

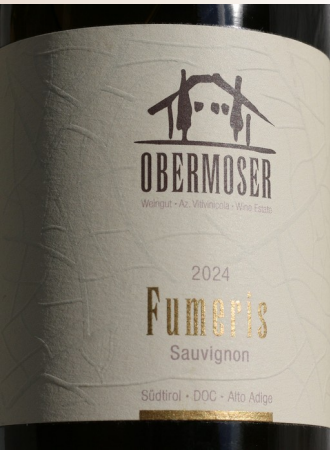
Le bottiglie: Insieme più leggere

Borgog- con i suoi **390 g**, è una delle bottiglie più
notta FWS leggere di questa tipologia. L'utilizzo da
parte di oltre 50 aziende associate FWS
(vedi [instagram fws.it](https://www.instagram.com/fws.it)) permette un grande
risparmio energetico nella produzione e nel
trasporto (movimentazione più agevole,
minori costi di spedizione).

La versione verde oliva è ora utilizzata per
Fumeris 2024, Classico 2024 e Nobilis
2023, mentre la versione trasparente è per
il Fresc 2024..



Bordolese Utilizziamo una bottiglia robusta ma anche piuttosto leggera di questa tipologia tradizionale, con un peso di **450 g** nella variante verde oliva per lo Starc 2024 e il Grafenleiten 2022.



Le etichette: Tocco di natura e organicità in più

Rilievo organico L'introduzione dei vini biologici è sottolineata da un rilievo a secco che riproduce la **struttura delle nervature di una foglia di vite** sulla parte anteriore. In combinazione con la carta materica "Cotton Touch Craft", contribuisce a una maggiore percezione tattile.

I colori della quotidianità in azienda La palette cromatica delle etichette è stata ottimizzata con toni ancora più naturali e terrosi che si possono trovare da noi in cantina e vigneto:



WeinStein (Tartrato) Rosso scuro per Classico e Starc (affinamento in botte grande).

SandEiche (Rovere Sabbia) Beige cremoso per Fumeris, Nobilis e Grafenleiten (affinamento in barrique e tonneaux).

RebenAsche (Genere di Vite) Grigio antracite scuro per il Fresc.

Come colori di contrasto per il testo, vengono utilizzati **SandEiche** per le etichette scure e **HumusErde** (Terra fertile, marrone scuro spento) per le etichette chiare.

Nomi impreziosi L' **oro** opaco applicato con stampa serigrafica nobilita i nomi dei vini sul fronte, conferendo valore insieme a una barra inferiore. Il Fresc, in linea con il suo stile giovanile, è impreziosito da un **MorgenRot** (Rosso Aurora) fresco e vivace.

QR-EAN13 Nell'area informativa a sinistra dell'etichetta, in basso, si trova un QR-Code che, oltre al reindirizzamento alla pagina informativa obbligatoria su ingredienti, valori nutrizionali e riciclo, contiene anche il GS1 Digital Link che include il **numero di**

prodotto GTIN/EAN13 e l'annata.
Gli **scanner di codici a barre 2D**
(Zebra, Honeywell, ecc.) e le app
per smartphone POS possono
leggere questi dati per la vendita
al dettaglio..

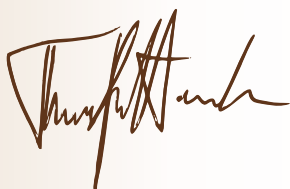
Info/ Indicazioni Abbiamo aggiornato le **tre brevi frasi di descrizione**** del vino in inglese. Inoltre, ogni vino ha un **indirizzo internet** dedicato, raggiungibile anche tramite QR-Code.

Novità per il vino di selezione Fumeris, e come già in uso per il Nobilis e il vino premium Grafenleiten, a destra del fronte etichetta vengono fornite **informazioni dettagliate** su origine, vinificazione e consumo.

Feedback Siamo aperti a migliorare le nostre etichette e apprezziamo ogni tipo di riscontro.

Brindiamo insieme ai nostri vini
ben presentati e alla
collaborazione che ne deriverà!

Con orgoglio da vignaiolo e
cordiali saluti da Santa
Maddalena
con famiglia, Vignaiolo
Indipendente nella quinta
generazione



Documentazione: new25.obermoser.wine

Per informazioni:
[+39 335 6887019](tel:+393356887019) (Thomas),
[+39 371 3119664](tel:+393713119664) (Christian)



OBERMOSER · Thomas Rottensteiner
Untermagdalena 35 · 39100 Bozen/Bolzano · Alto Adige/Südtirol · Italia
info@obermoser.wine · www.obermoser.wine



IT BIO 013

