



Nobilis

Herkunft: Vorwiegend Bichl bei der Grafenleiten und Cru-Parzellen in St. Magdalena. 100% im Hof-Besitz und selbst bearbeitet.

Terroir: Moränenablagerungen mit Sand und Schotter

Ausrichtung: Südhang

Höhe: 350 m ü.d.M.

Fläche: Sonderauslese von ca. 3.000 m²

Rote Rebsorten: Vorwiegend kleinbeeriger Tschaggelevernatsch. Bis zu 10 % Lagrein im gemischten Satz.

Anbausystem: Pergel

Alter der Reben: 45 Jahre und mehr

Trauben: extra sorgfältig von Hand ausgelesen, meist Mitte Oktober

Kelterung: Vergärung auf den Schalen über ca. 14 Tage.

Biologischer Säureabbau und Ausbau in großen Eichenholzfässern über 8 Monate. Flaschenlagerung 6 Monate.

Daten: Trocken. Alkohol 13,5-14,5 %.

Abfüllung: nach 8 Monaten in 2.500 Flaschen.

Klassifizierung: Südtirol St. Magdalener D.O.C. Classico

Qualitätsprüfung: Handelskammer Bozen (Anbaufläche, Erntemenge, Analysewerte, Sensorische Bewertung, Abfüllung)

"Nobilis" ist eine sorgfältige Selektion von alten Rebstöcken in unserer nobelsten Lage im klassischen Anbauggebiet: optimale Hangausrichtung am kleinen Magdalener Moränenhügel und luftige Exposition. Der dunkelrubinrote Wein hat in der Nase Ansätze von Rosen, roten Beeren und Veilchen; äußert sich am Gaumen elegant, strukturiert und anhaltend. Der stärkere Trunk lässt feine Tannine und einen leichten Bittermandelton im Abgang nur mehr dezent wirken.

Serviertemperatur: 13-15° C

Trinkreife: 2 bis 5 Jahre, gute Jahrgänge auch nach vielen Jahren noch sehr interessant

Empfohlen zu: mediterran gewürzten Vorspeisen, Rotem und hellem Fleisch (gebraten oder gegrillt), Lamm, Federwild, würzigem Käse und typischen Tiroler Gerichten.

Unser Klassiker und Liebling neu interpretiert

"Eine Hommage an unseren Traditionswein. Liebevoll und mit erfahrener Hand gelesen und gekeltert nur in den besten Qualitäten des Jahrgangs. Die besonders vollmundige Struktur zusammen mit dem einmaligen Sortencharakter schenken uns einen extravaganteren Vernatsch-Wein. Zum Wohl!"

Thomas Rottensteiner

Nobilis

Origine: Prevalentemente Bichl sulla Grafenleiten e particelle Cru in S. Maddalena. 100% di proprietà del maso e lavorato in proprio.

Terreno: morenico ed alluvionale con sabbia e ghiaia

Esposizione: collina esposta a sud

Altezza: 350 m s.l.m.

Superficie: Selezione particolare da ca. 3000 m²

Vitigni Rossi: Prevalentemente Schiava Tschaggele con grappoli piccoli. Lagrein in percentuale variabile fino a 10 %.

Sistema di allevamento: Pergola

Età delle viti: 45 anni e di più

Uve: selezionate a mano con cura particolare, di solito a metà ottobre

Vinificazione: fermentazione sulle vinacce per ca. 14 giorni. Fermentazione malolattica e maturazione in botti di rovere per 8 mesi. Affinamento in bottiglia per 6 mesi.

Dati: secco. 13,5-14,5 % alcol.

Imbottigliamento: dopo 8 mesi in 2500 bottiglie.

Classificazione: Alto Adige S. Maddalena D.O.C. Classico

Controllo qualità: Camera di Commercio Bolzano (superficie vitata, quantità raccolta, valori analitici, valutazione sensoriale, imbottigliamento)

"Nobilis" è un'accurata selezione da vecchi vitigni nella nostra posizione più nobile della zona classica di coltivazione: pendenza ottimale sulla piccola collina morenica a Maddalena ed esposizione ariosa. Il vino rosso rubino scuro ha rose, bacche rosse e violette all'olfatto; si esprime elegante, strutturato e persistente al palato. La beva più intensa nel finale lascia apparire solo decentemente tannini fini e una leggera nota di mandorle amare.

Temperatura di servizio: 13-15° C

Bevibilità ottimale: 2 a 5 anni, annate buone anche dopo molti anni ancora molto interessanti

Abbinamenti: primi piatti mediterranei speziati, carni bianche e rosse (arrostiti o alla griglia), agnello, selvaggina da penna, formaggi piccanti e tipici piatti tirolesi.

Il nostro classico preferito reinterpretato

"Un tributo al nostro vino tradizionale. Raccolto e vinificato deliziosamente da mano esperta solo dalle migliori qualità della vendemmia. La struttura particolarmente corposa e il carattere unico del vitigno ci regalano un vino Schiava stravagante. Salute!"

Thomas Rottensteiner

Weingut • Azienda Vitivinicola • Wine Estate
OBERMOSER des Rottensteiner Thomas
Erzeugerabfüllungen • Imbottigliati all'origine • Estate Bottling
Untermagdalena 35 • 39100 Bozen/Bolzano BZ • Südtirol/Alto Adige • Italy
T +39 0471 973549 • M +39 335 6887019
info@obermoser.wine • www.obermoser.wine