



Erzeugerabfüllungen . Imbottigliati all'origine

**OBERMOSER des Rottensteiner Thomas**

Weingut . Azienda Vitivinicola

Untermagdalena 35 . I-39100 Bozen/Bolzano (BZ) . Südtirol

T +39 0471 973549 . M +39 335 6887019 . F +39 0471 325827

info@obermoser.it . www.obermoser.it

### ST. MAGDALENER CLASSICO NOBILIS

SÜDTIROL D.O.C.

**Rote Rebsorte:** Vorwiegend Tschaggelevarnatsch. Bis zu 10 % Lagrein im gemischten Satz.

**Herkunft:** Grafenleiten in St. Magdalena. KG Zwölfmalgreien: Parzelle 478. (NOTIZ Selektion)

**Terroir:** vorwiegend Moränenablagerungen mit Sand und Schotter

**Ausrichtung:** Südhang

**Höhe:** 350 m ü.d.M.

**Fläche:** 2.600 m<sup>2</sup> (SELEKTION)

**Anbausystem:** Pergel

**Alter der Reben:** 45 Jahre

**Trauben:** von Hand ausgelesen

**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:** 15-17° C

**Trinkreife:** innerhalb 5 Jahren, 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

### S. MADDALENA CLASSICO NOBILIS

ALTO ADIGE D.O.C.

**Vitigno Rosso:** Prevalentemente Schiava Tschaggele. Lagrein in percentuale variabile fino a 10 %.

**Origine:** Grafenleiten in S. Maddalena. CC Dodiciville: particella 478.

**Terreno:** morenico ed alluvionale con sabbia e ghiaia

**Esposizione:** collina esposta a sud

**Altezza:** 350 m s.l.m.

**Superficie:** 2600 m<sup>2</sup>

**Sistema di allevamento:** Pergola

**Età delle viti:** 45 anni

**Uve:** raccolte e selezionate a mano

**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:** 15-17° C

**Bevibilità ottimale:** entro 5 anni, annate buone anche dopo molti anni ancora molto interessanti

**Abbinamenti:** primi piatti mediterranei speziati, carni bianche e rosse (arrostito 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