

## **Denominazione di Origine Controllata e Garantita**

E' la nostra etichetta di Vino Nobile più vecchia, la più rappresentativa ed emblematica della nostra filosofia di lavoro.

Dalla prima edizione nel 1968 ha sempre costituito circa la metà della produzione; la sua composizione e invecchiamento sono rimasti sostanzialmente invariati, e a oggi ne vengono prodotte circa 50.000 bottiglie.

Il nostro Vino Nobile coniuga freschezza, eleganza, complessità e grande potenziale di invecchiamento.

## **Caratteristiche del terreno**

La maggior parte dei nostri vigneti a Cervignano sono impiantati su terreni calcarei di origine alluvionale e sabbiosi, con buona percentuale di limo, argilla e scheletro sassoso che variano secondo la posizione e l'altitudine delle giaciture. La densità media di impianto è di 6500 ceppi per ettaro.

## **Tipologia e selezione delle uve**

Il Vino Nobile è prodotto con uve selezionate in vigneti di almeno 10 anni di età, principalmente impiantati sui terreni rossi, sabbiosi e minerali, che conferiscono al vino tanto carattere e un ottimo potenziale di invecchiamento. I vitigni che contribuiscono alla composizione del Vino Nobile sono: 85% Sangiovese Prugnolo Gentile, 15% Colorino, Canaiolo e Mammolo.

## **Vinificazione**

Le uve, raccolte manualmente e trasportate in cassette, dopo la diraspatura e una pigiatura soffice vengono poste a fermentare in tini di rovere o di acciaio riempiti a non più di due terzi della loro capacità. La fermentazione, svolta con lieviti autoctoni, dura circa una settimana a temperature controllate dai 28 ai 30 gradi. Vengono effettuati rimontaggi e follature manuali del cappello. La macerazione prosegue, se è il caso, per altri 5/8 giorni dopo la fermentazione.

## **Invecchiamento**

Il Nobile viene affinato in rovere di Allier e di Slavonia con capacità variabile dai 5 ai 35 hl, dove si svolge anche la fermentazione malolattica. La maturazione dura dai 18 ai 24 mesi. Prima dell'imbottigliamento, viene effettuata una leggera filtrazione, se necessario. Il vino viene poi affinato in bottiglia per alcuni mesi prima della sua commercializzazione.

## **Maturità ottimale**

Il potenziale di invecchiamento del nostro Nobile è di alcuni decenni, ma il periodo di maturazione ottimale da noi consigliato varia, a seconda delle annate, dal quinto all'ottavo anno dopo la vendemmia.