

Rinaldini

LAMBRUSCO AMABILE

NOTE GENERALI

Tipologia IGP Emilia

Zona produttiva Comune di Sant'Ilario d'Enza (RE)

Vitigno Lambrusco Maestri, Lambrusco Salamino, Ancellotta

Vinificazione Raccolta delle uve all'albeggiare, per avere un prodotto freddo. Macerazione a contatto delle bucce a cappello sommerso a freddo per due-tre giorni. Tramite pressa soffice viene separato il mosto fiore, poi viene filtrato e mantenuto in vasca a 0° per diversi mesi sino all'elaborazione finale. Fermentazione e presa di spuma in "cuve close" a temperatura controllata, con innesto di lieviti varietali selezionati. L'imbottigliamento avviene in ambiente isobarico tramite microfiltrazione spinta. Il vino non subisce pastorizzazione.

NOTE ORGANOLETTICHE

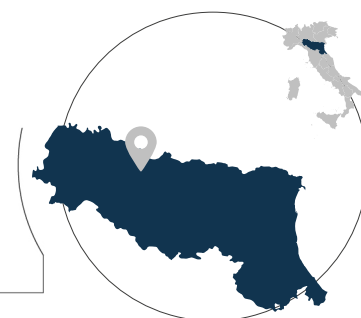
Colore Rosso rubino.

Profumo Sentori di frutto rosso e della viola.

Sapore Sapore pieno, fruttato, su fondo acidulo, di buon equilibrio sostenuto da una viva freschezza che chiude elegantemente con i sentori morbidi della ciliegia e della prugna.

Abbinamenti Tipica cucina emiliana, rosso da tutto pasto, dall'aperitivo insolito con un vino rosso, al dessert: torte caserecce, crostate ai frutti rossi, cioccolato al latte.

Temperatura di servizio 10-14° C




SANT'ILARIO D'ENZA / EMILIA ROMAGNA

AZIENDA AGRICOLA MORO
RINALDINI

 ANNO DI FONDAZIONE | FINE ANNI '60

 ENOLOGO | LUCA ZAVARISE

 VITIGNI | VARIETÀ DI LAMBRUSCO (PJCOL ROSS, MAESTRI, SALAMINO, MARANI, GRASPAROSSA), PIGNOLETTO, GRECHETTO, ANCELLOTTA, MALVASIA

