

Rinaldini

# LAMBRUSCO VECCHIO MORO

## NOTE GENERALI

**Tipologia** IGP Emilia

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

**Vitigno** Lambrusco Maestri, Ancellotta

**Vinificazione** Raccolta tardiva, fermentazione in rosso a temperatura controllata. Rifermentazione in autoclave con innesto di lieviti selezionati a temperatura controllata. L'imbottigliamento avviene in ambiente isobarico tramite microfiltrazione spinta. Il vino non subisce pastorizzazione.

## NOTE ORGANOLETTICHE

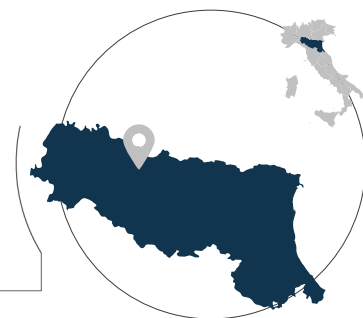
**Colore** Rosso rubino intenso, pieno di vivacità, con spuma rossa.

**Profumo** Profumo ampio, vinoso unito alla nota di frutta rossa e nera tipica dell'uva.

**Sapore** In bocca l'impatto gustativo, denota struttura: è caldo, franco, di corpo, giustamente tannico, vino che sorprende per il grande equilibrio e pulizia.

**Abbinamenti** Tipica cucina emiliana, antipasti di salumi, primi piatti ripieni, carni alla brace e arrosto, piatti di pesce fritto saporito, umidi di pesce soprattutto con una struttura grassa.

**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

