



# RINALDINI

Schede tecniche

AZIENDA AGRICOLA MORO  
RINALDINI

Rinaldini

# M'ORO

## NOTE GENERALI

**Tipologia** IGP Emilia

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

**Vitigno** 100% Lambrusco Marani

**Vinificazione** Raccolta notturna delle uve ed immediata pressatura soffice, filtrazione del mosto fiore. Attenta e lunga fermentazione in autoclave a temperatura controllata tramite inoculo di lievito selezionati. L'imbottigliamento avviene in ambiente isobarico tramite microfiltrazione spinta. Il vino non subisce pastorizzazione.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

**Profumo** Buona intensità con sentori di frutta bianca.

**Sapore** Sapore asciutto, di gradevole freschezza, minerale, sapido di garbata eleganza, persistente ed armonico.

**Abbinamenti** Vino poliedrico, per l'aperitivo una originale alternativa al "Proseccino", per spuntini e antipasti di salumi o pesce, primi piatti, pesce, carni bianche, sfornati di verdure, ottimo come base per la mixology.

**Temperatura di servizio** 7-10° 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,  
ANCELOTTA, MALVASIA



Rinaldini

# LAMBRUSCO R'OSÉ

## NOTE GENERALI

**Tipologia** IGP Emilia

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

**Vitigno** 100% Lambrusco Marani

**Vinificazione** Raccolta notturna delle uve ed immediata pressatura soffice, filtrazione del mosto fiore. Attenta e lunga fermentazione in autoclave a temperatura controllata tramite inoculo di lievito varietale. L'imbottigliamento avviene in ambiente isobarico tramite microfiltrazione spinta. Il vino non subisce pastorizzazione.

## NOTE ORGANOLETTICHE

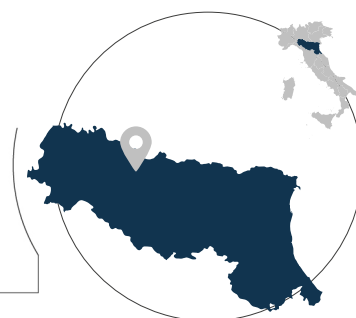
**Colore** Rosato con riflessi viola a spuma rosa finissima.

**Profumo** Bouquet di notevole finezza, delicato, con fragranze di fiori bianchi, di squisita femminilità.

**Sapore** Sapore pulito, elegante, con sentori di ribes e note minerali, vino che sorprende per la sua fragranza ed equilibrio, di lunga persistenza.

**Abbinamenti** Per l'aperitivo e gli antipasti di salumi nostrani, spuntini, primi piatti, carni bianche, frittiture anche di pesce, un matrimonio perfetto con la pizza.

**Temperatura di servizio** 7-10° 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



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

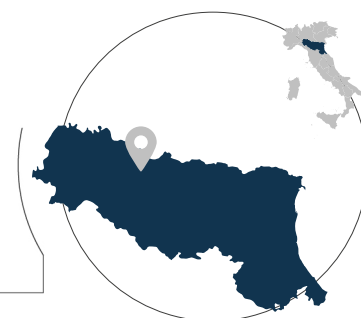
**Colore** Rosso rubino.

**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



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

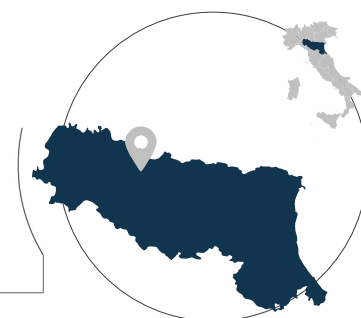
**Colore** Rosso rubino intenso, pieno di vivacità, con spuma rossa.

**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,  
ANCELOTTA, MALVASIA



Rinaldini

# LAMBRUSCO PJCOL ROSS

## NOTE GENERALI

**Tipologia** VSQ Vino Spumante di Qualità

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

**Vitigno** 100% Lambrusco Pjcol Ross

**Vinificazione** In rosso con macerazione a temperatura controllata. Attenta e sapiente spumantizzazione, con una efficiente permanenza sui lieviti da 2 a 4 mesi; questo permette di ottenere le caratteristiche più eleganti di freschezza e fruttato tipiche del Lambrusco.

**Dosaggio** Brut

## NOTE ORGANOLETTICHE

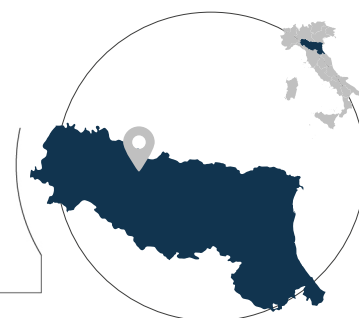
**Colore** Rosso pieno di luce.

**Profumo** Profumo complesso lungo della frutta rossa fresca eclatante.

**Sapore** Al palato l'aroma è vinoso, schietto, asciutto, giustamente tannico, di grande stoffa e di carattere.

**Abbinamenti** Tipica cucina emiliana, primi piatti con ragù, carni rosse, casseuola, zampone, cotechino umidi di maiale, ostriche e zuppa di pesce.

**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



Rinaldini

# IL MIO ROSA

## NOTE GENERALI

**Tipologia** IGP Emilia

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

**Vitigno** Malvasia Aromatica di Candia, Lambrusco Salamino, Lambrusco Marani

**Vinificazione** Vendemmia notturna, immediata pressatura soffice dell'uva, filtrazione del mosto fiore e mantenimento dello stesso a zero gradi per circa 2 mesi per raggiungere le sostanze aromatiche più fini. Attenta e lenta spumantizzazione con metodo charmat, a temperatura controllata tramite inoculo di lieviti selezionati, con lunga permanenza sul deposito più nobile di fermentazione (sur lattes), per poter esaltare le qualità più eleganti.

**Dosaggio** Extra Dry

## NOTE ORGANOLETTICHE

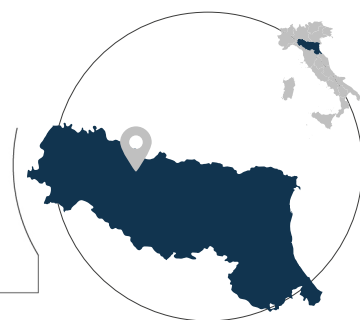
**Colore** Rosa tenue, spuma finissima rosa scarico, perlage piccolo e persistente.

**Profumo** Profumo delicato di fiori primaverili e frutta bianca dolce, di piacevole femminilità e gentilezza.

**Sapore** Sapore fragrante, morbido e ricco di freschezza, sottile e completo nella sua elegante raffinatezza.

**Abbinamenti** Ottimo aperitivo per i locali più alla moda, ideale per crudità di pesce e sushi, formaggi freschi, frutta e macedonie.

**Temperatura di servizio** 7-10° 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



Rinaldini

# VIGNA DEL PICCHIO

## NOTE GENERALI

**Tipologia** IGP Emilia

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

**Vitigno** 100% Lambrusco Maestri

**Vinificazione** Classica in rosso, a cappello sommerso a temperatura controllata con innesto di lieviti selezionati con lunga permanenza sulle bucce che si protrae per minimo un mese. Poi viene ripassato sulle vinacce del Moro del Moro.

**Invecchiamento** Matura lentamente in barriques per 15 mesi 33% nuove, 33% di un anno, 33% di due anni, stagiona in legno esausto per altri 18 mesi, poi affina a in vetro, in questo modo si ottengono sapori più equilibrati e non aggressivi.

## NOTE ORGANOLETTICHE

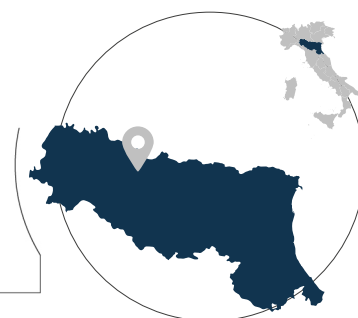
**Colore** Rosso rubino carico con riflessi viola.

**Profumo** Profumo etereo intenso, elegante che esprime piena personalità.

**Sapore** In bocca il corpo sorprende: il velluto, i tannini dolci, la frutta rossa matura, la vena acidula che lo rende equilibrato, un'armonia che seduce e rende piacevolissima la beva.

**Abbinamenti** Primi piatti al sugo di cacciagione, piatti a base di carne, pollame nobile (anatra, oca, fagiano, ecc), formaggi, da meditazione. Per apprezzarlo al meglio va ossigenato prima del servizio.

**Temperatura di servizio** 16-18° 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





Rinaldini

# MORO DEL MORO

## NOTE GENERALI

**Tipologia** IGP Emilia

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

**Vitigno** Lambrusco Pjcol Ross, Ancellotta

**Vinificazione** I migliori grappoli dei vitigni lambrusco, selezionati uno ad uno e posti con garbo nei graticci, per un lungo appassimento in fruttaiolo. La lunga e rigorosa fermentazione nei mesi invernali.

**Invecchiamento** Il vino viene accolto dal legno nella buia cantina sotterranea, amorevolmente accudito si eleva per prolungato tempo. La bottiglia lo affina per equilibrare tutta la sua potenza.

## NOTE ORGANOLETTICHE

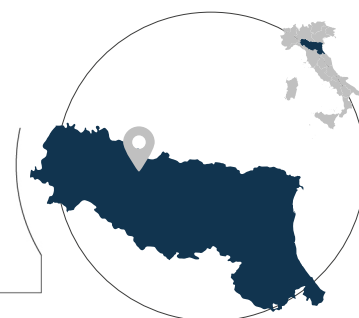
**Colore** Rosso porpora impenetrabile dai riflessi violacei.

**Profumo** Il bouquet è profondo, etereo, dalle nuance della frutta a bacca rossa matura, con note di spezie in una seduzione armonica.

**Sapore** Al palato è caldo: si ritrovano le pennellate fruttate, unite a vellutati ma spessi tannini, presentando un incredibile ed elegante equilibrio che invita alla lenta e meditata beva.

**Abbinamenti** Abbinamento perfetto con tutti i grandi piatti della cucina internazionale, dalle carni alla cacciagione fino alla selvaggina da pelo e ai formaggi stagionati. Ideale come vino da meditazione.

**Temperatura di servizio** 16-18° 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

