

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

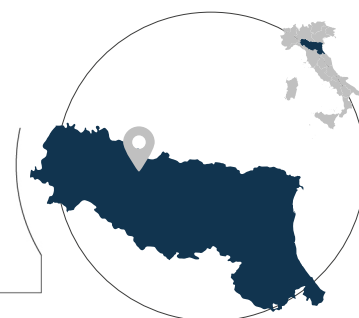
**Colore** Rosso rubino carico con riflessi viola.

**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

