

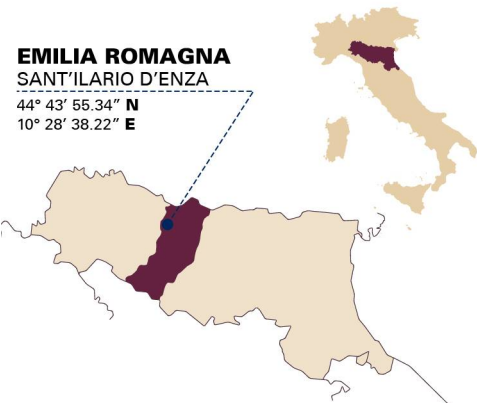
PJCOL ROSS

SANT'ILARIO D'ENZA (RE) / EMILIA ROMAGNA

EMILIA ROMAGNA

SANT'ILARIO D'ENZA

44° 43' 55.34" N
10° 28' 38.22" E



Nata alla fine degli anni '60 tra Parma e Reggio Emilia, Rinaldini affonda le sue radici nella tradizione emiliana più pura: Rinaldo, il fondatore, ristoratore che produceva artigianalmente salumi e vini, decide di dedicarsi esclusivamente alla viticoltura e recupera antichi vitigni e vigne dimenticate, da cui nascono le prime bottiglie. L'azienda mantiene uno spirito familiare, grazie alla gestione di Paola Rinaldini, affiancata dal marito e dal figlio e le tradizioni enologiche sono affiancate alle tecniche più moderne: ciò permette di mantenere la qualità sempre costante e altissima. I 15 ettari vitati sorgono intorno a una cascina ottocentesca completamente recuperata e seguono una filosofia ben precisa: le vigne sono allevate su terreni alluvionali misti ghiaiosi, con alta densità per ettaro e bassa resa. Dal Lambrusco in poi, ogni etichetta racchiude la passione di una famiglia per la terra e per i suoi frutti.



ANNO DI FONDAZIONE
1972



ESTENSIONE TERRITORIO
15,50 Ha



ENOLOGO
LUCA ZAVARISE



BOTTIGLIE IN UN ANNO
120,000



VITIGNI
LABRUSCO PJCOL ROSS, GRASPAROSSA,
SALAMINO, MAESTRI, MARANI –
ANCELOTTA – MALVASIA - CHARDONNAY



TIPOLOGIA

Vino rosso frizzante – Lambrusco Spumante rosso metodo classico



ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Sant'Ilario D'Ezia



VITIGNO

Lambrusco Pjcol Ross.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

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.



COLORE

Rosso sugoso 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 che sorprende incapace di restare lì.



ABBINAMENTI

Tipica cucina emiliana, primi piatti con ragù, carni rosse, casseuola, zampone, cotichino umidi di maiale, ostriche e zuppa di pesce. Temperatura di servizio 10°-14° C

