

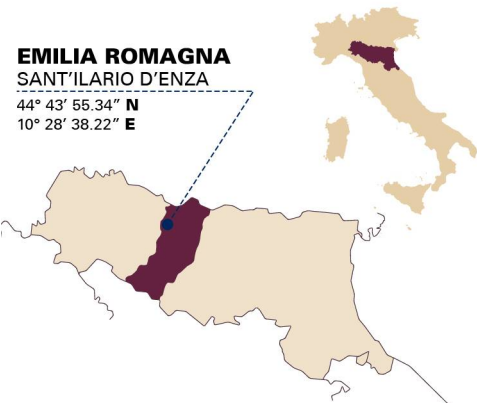
VIGNA DEL PICCHIO

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 – Del Picchio IGT



ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Sant'Ilario D'Ezia



VITIGNO

Lambrusco Maestri.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

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. 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.



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

