

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

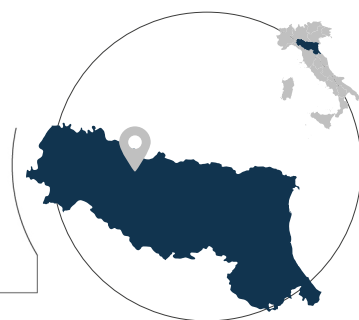
Colore Rosa tenue, spuma finissima rosa scarico, perlage piccolo e persistente.

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),
PIGNOLETTA, GRECHETTO,
ANCELOTTA, MALVASIA

