

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-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 pasteurizzazione.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Rosso rubino.

**Profumo** Scenti 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



ANZIENDA AGRICOLA MORO  
**RINALDINI**



ANNO DI FONDAZIONE | FINE  
ANNI '60



ENOLOGO | LUCA ZAVARISE



VITIGNI | VARIETÀ DI LAMBRUSCO  
(PICOL ROSS, MAESTRI, SALAMINO,  
MARANI, GRASPAROSSA),  
PIGNOLETTO, GRECHETTO,  
ANCELLOTTA, MALVASIA



Distribuito in esclusiva da  
Meregalli Giuseppe S.p.a.

  
**MEREGALLI**  
Wines

powered by  
 **GRUPPO MEREGALLI**