

Rinaldini

# LAMBRUSCO PJCOL ROSS

## NOTE GENERALI

**Tipologia** VSQ Vino Spumante di Qualità

**Zona produttiva** Comune di Sant'Ilario d'Enza (RE)

**Vitigno** 100% Lambrusco Pjcol Ross

**Vinificazione** 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.

**Dosaggio** Brut

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Rosso 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.

**Abbinamenti** Tipica cucina emiliana, primi piatti con ragù, carni rosse, casseuola, zampone, cotechino umidi di maiale, ostriche e zuppa di pesce.

**Temperatura di servizio** 10-14° C



SANT'ILARIO D'ENZA / EMILIA ROMAGNA



RINALDINI  
AZIENDA AGRICOLA MORO



ANNO DI FONDAZIONE | FINE  
ANNI '60



ENOLOGO | LUCA ZAVARISE



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



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

MEREGALLI  
Wines

powered by  
GRUPPO MEREGALLI