

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

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

