

Rinaldini

LAMBRUSCO R'OSÉ

NOTE GENERALI

Tipologia IGP Emilia

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

Vitigno 100% Lambrusco Marani

Vinificazione Raccolta notturna delle uve ed immediata pressatura soffice, filtrazione del mosto fiore. Attenta e lunga fermentazione in autoclave a temperatura controllata tramite inoculo di lievito varietale. L'imbottigliamento avviene in ambiente isobarico tramite microfiltrazione spinta. Il vino non subisce pastorizzazione.

NOTE ORGANOLETTICHE

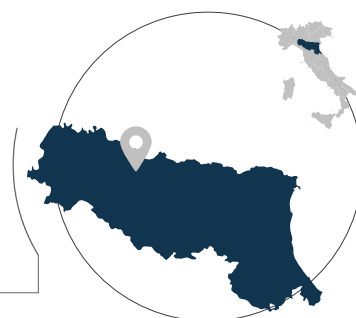
Colore Rosato con riflessi viola a spuma rosa finissima.

Profumo Bouquet di notevole finezza, delicato, con fragranze di fiori bianchi, di squisita femminilità.

Sapore Sapore pulito, elegante, con sentori di ribes e note minerali, vino che sorprende per la sua fragranza ed equilibrio, di lunga persistenza.

Abbinamenti Per l'aperitivo e gli antipasti di salumi nostrani, spuntini, primi piatti, carni bianche, frittiture anche di pesce, un matrimonio perfetto con la pizza.

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),
PIGNOLETTO, GRECHETTO,
ANCELOTTO, MALVASIA

