

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, fritture anche di pesce, un matrimonio perfetto con la pizza.

**Temperatura di servizio** 7-10° C



SANT'ILARIO D'ENZA / EMILIA ROMAGNA



RINALDINI  
AZIENDA AGRICOLA MORO



ANNO DI FONDAZIONE | FINE  
ANNI '60



ENOLOGO | LUCA ZAVARISE



MEREGALLI  
Wines

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



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

powered by  
 GRUPPO MEREGALLI