

Rinaldini

LAMBRUSCO VECCHIO MORO

NOTE GENERALI

Tipologia IGP Emilia

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

Vitigno Lambrusco Maestri, Ancellotta

Vinificazione Raccolta tardiva, fermentazione in rosso a temperatura controllata. Rifermentazione in autoclave con innesto di lieviti selezionati a temperatura controllata. L'imbottigliamento avviene in ambiente isobarico tramite microfiltrazione spinta. Il vino non subisce pastorizzazione.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino intenso, pieno di vivacità, con spuma rossa.

Profumo Profumo ampio, vinoso unito alla nota di frutta rossa e nera tipico dell'uva.

Sapore In bocca l'impatto gustativo, denota struttura: è caldo, franco, di corpo, giustamente tannico, vino che sorprende per il grande equilibrio e pulizia.

Abbinamenti Tipica cucina emiliana, antipasti di salumi, primi piatti ripieni, carni alla brace e arrosto, piatti di pesce fritto saporito, umidi di pesce soprattutto con una struttura grassa.

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



MEREGALLI
Wines

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



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

powered by
GRUPPO MEREGALLI