

Rinaldini

M'ORO

NOTE GENERALI

Tipologia IGP Emilia

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

Vitigno 100% Grechetto Gentile (Pignoletto)

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 selezionati. L'imbottigliamento avviene in ambiente isobarico tramite microfiltrazione spinta. Il vino non subisce pastorizzazione.

NOTE ORGANOLETTICHE

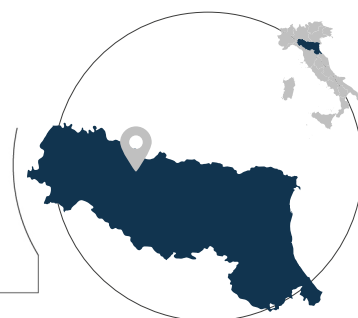
Colore Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo Buona intensità con sentori di frutta bianca.

Sapore Sapore asciutto, di gradevole freschezza, minerale, sapido di garbata eleganza, persistente ed armonico.

Abbinamenti Vino poliedrico, per l'aperitivo una originale alternativa al "Proseccchino", per spuntini e antipasti di salumi o pesce, primi piatti, pesce, carni bianche, sformati di verdure, ottimo come base per la mixology.

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),
PIGNOLETTA, GRECHETTO,
ANCELOTTO, MALVASIA

