

Rinaldini

MORO DEL MORO

NOTE GENERALI

Tipologia IGP Emilia

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

Vitigno Lambrusco Pjcol Ross, Ancellotta

Vinificazione I migliori grappoli dei vitigni lambrusco, selezionati uno ad uno e posti con garbo nei graticci, per un lungo appassimento in fruttaiolo. La lunga e rigorosa fermentazione nei mesi invernali.

Invecchiamento Il vino viene accolto dal legno nella buia cantina sotterranea, amorevolmente accudito si eleva per prolungato tempo. La bottiglia lo affina per equilibrare tutta la sua potenza.

NOTE ORGANOLETTICHE

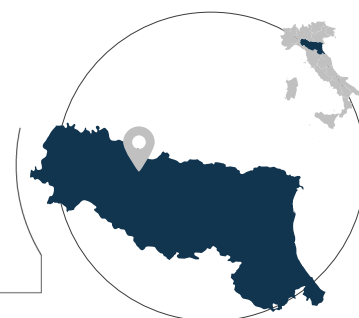
Colore Rosso porpora impenetrabile dai riflessi violacei.

Profumo Il bouquet è profondo, etereo, dalle nuance della frutta a bacca rossa matura, con note di spezie in una seduzione armonica..

Sapore Al palato è caldo: si ritrovano le pennellate fruttate, unite a vellutati ma spessi tannini, presentando un incredibile ed elegante equilibrio che invita alla lenta e meditabonda beva.

Abbinamenti Abbinamento perfetto con tutti i grandi piatti della cucina internazionale, dalle carni alla cacciagione fino alla selvaggina da pelo e ai formaggi stagionati. Ideale come vino da meditazione.

Temperatura di servizio 16-18° 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

