



RINALDINI

Schede tecniche

AZIENDA AGRICOLA MORO

RINALDINI

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 "Proseccino", per sputini 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



RINALDINI
AZIENDA AGRICOLA M'ORO



ANNO DI FONDAZIONE | FINE
ANNI '60



ENOLOGO | LUCA ZAVARISE



MEREGALLI
Wines

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



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

powered by
GRUPPO MEREGALLI

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

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



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

powered by
GRUPPO MEREGALLI

Rinaldini

LAMBRUSCO AMABILE

NOTE GENERALI

Tipologia IGP Emilia

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

Vitigno Lambrusco Maestri, Lambrusco Salamino, Ancellotta

Vinificazione Raccolta delle uve all'albeggiare, per avere un prodotto freddo. Macerazione a contatto delle bucce a cappello sommerso a freddo per due-giorni. Tramite pressa soffice viene separato il mosto fiore, poi viene filtrato e mantenuto in vasca a 0° per diversi mesi sino all'elaborazione finale. Fermentazione e presa di spuma in "cuve close" a temperatura controllata, con innesto di lieviti varietali selezionati. L'imbottigliamento avviene in ambiente isobarico tramite microfiltrazione spinta. Il vino non subisce pasteurizzazione.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino.

Profumo Scenti di frutto rosso e della viola.

Sapore Sapore pieno, fruttato, su fondo acidulo, di buon equilibrio sostenuto da una viva freschezza che chiude elegantemente con i sentori morbidi della ciliegia e della prugna.

Abbinamenti Tipica cucina emiliana, rosso da tutto pasto, dall'aperitivo insolito con un vino rosso, al dessert: torte caserecce, crostate ai frutti rossi, cioccolato al latte.

Temperatura di servizio 10-14° C



SANT'ILARIO D'ENZA / EMILIA ROMAGNA



ANZIENDA AGRICOLA MORO
RINALDINI



ANNO DI FONDAZIONE | FINE
ANNI '60



ENOLOGO | LUCA ZAVARISE



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



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),
PIGNOLETTO, GRECHETTO,
ANCELLOTTA, MALVASIA



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

powered by
GRUPPO MEREGALLI

Rinaldini

LAMBRUSCO PJCOL ROSS

NOTE GENERALI

Tipologia VSQ Vino Spumante di Qualità

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

Vitigno 100% Lambrusco Pjcol Ross

Vinificazione In rosso con macerazione a temperatura controllata. Attenta e sapiente spumantizzazione, con una efficiente permanenza sui lieviti da 2 a 4 mesi; questo permette di ottenere le caratteristiche più eleganti di freschezza e fruttato tipiche del Lambrusco.

Dosaggio Brut

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso pieno di luce.

Profumo Profumo complesso lungo della frutta rossa fresca eclatante.

Sapore Al palato l'aroma è vinoso, schietto, asciutto, giustamente tannico, di grande stoffa e di carattere.

Abbinamenti Tipica cucina emiliana, primi piatti con ragù, carni rosse, casseuola, zampone, cotechino umidi di maiale, ostriche e zuppa di pesce.

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



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



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

MEREGALLI
Wines

powered by
GRUPPO MEREGALLI

Rinaldini

IL MIO ROSA

NOTE GENERALI

Tipologia IGP Emilia

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

Vitigno Malvasia Aromatica di Candia, Lambrusco Salamino, Lambrusco Marani

Vinificazione Vendemmia notturna, immediata pressatura soffice dell'uva, filtrazione del mosto fiore e mantenimento dello stesso a zero gradi per circa 2 mesi per raggiungere le sostanze aromatiche più fini. Attenta e lenta spumantizzazione con metodo charmat, a temperatura controllata tramite inoculo di lieviti selezionati, con lunga permanenza sul deposito più nobile di fermentazione (sur lattes), per poter esaltare le qualità più eleganti.

Dosaggio Extra Dry

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosa tenue, spuma finissima rosa scarico, perlage piccolo e persistente.

Profumo Profumo delicato di fiori primaverili e frutta bianca dolce, di piacevole femminilità e gentilezza.

Sapore Sapore fragrante, morbido e ricco di freschezza, sottile e completo nella sua elegante raffinatezza.

Abbinamenti Ottimo aperitivo per i locali più alla moda, ideale per crudità di pesce e sushi, formaggi freschi, frutta e macedonie.

Temperatura di servizio 7-10° C



SANT'ILARIO D'ENZA / EMILIA ROMAGNA



ANZIENDA AGRICOLA MORO
RINALDINI



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

Rinaldini

VIGNA DEL PICCHIO

NOTE GENERALI

Tipologia IGP Emilia

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

Vitigno 100% Lambrusco Maestri

Vinificazione Classica in rosso, a cappello sommerso a temperatura controllata con innesto di lieviti selezionati con lunga permanenza sulle bucce che si protrae per minimo un mese. Poi viene ripassato sulle vinacce del Moro del Moro.

Invecchiamento Matura lentamente in barriques per 15 mesi 33% nuove, 33% di un anno, 33% di due anni, stagiona in legno esausto per altri 18 mesi, poi affina a in vetro, in questo modo si ottengono sapori più equilibrati e non aggressivi.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino carico con riflessi viola.

Profumo Profumo eterico intenso, elegante che esprime piena personalità.

Sapore In bocca il corpo sorprende: il velluto, i tannini dolci, la frutta rossa matura, la vena acidula che lo rende equilibrato, un'armonia che seduce e rende piacevolissima la beva.

Abbinamenti Primi piatti al sugo di cacciagione, piatti a base di carne, pollame nobile (anatra, oca, fagiano, ecc), formaggi, da meditazione. Per apprezzarlo al meglio va ossigenato prima del servizio.

Temperatura di servizio 16-18° C



SANT'ILARIO D'ENZA / EMILIA ROMAGNA



RINALDINI
VITIGNO AGRICOLA MORO



ANNO DI FONDAZIONE | FINE
ANNI '60



ENOLOGO | LUCA ZAVARISE



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



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 fruttaio. 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, etero, 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



RINALDINI
AZIENDA AGRICOLA MORO



ANNO DI FONDAZIONE | FINE
ANNI '60



ENOLOGO | LUCA ZAVARISE



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



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

MEREGALLI
Wines

powered by
GRUPPO MEREGALLI