

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



ANZIENDA AGRICOLA MORO
RINALDINI



ANNO DI FONDAZIONE | FINE
ANNI '60



ENOLOGO | LUCA ZAVARISE



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

