

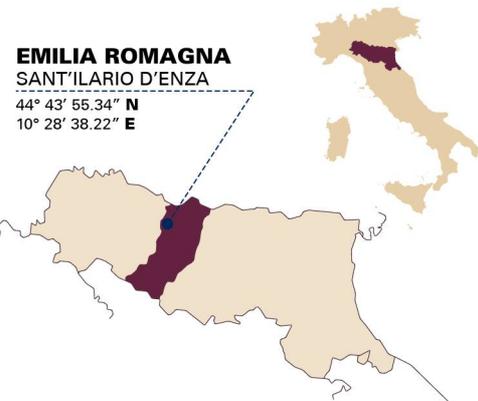
IL MIO ROSA

SANT'ILARIO D'ENZA (RE) / EMILIA ROMAGNA

EMILIA ROMAGNA

SANT'ILARIO D'ENZA

44° 43' 55.34" N
10° 28' 38.22" E



Nata alla fine degli anni '60 tra Parma e Reggio Emilia, Rinaldini affonda le sue radici nella tradizione emiliana più pura: Rinaldo, il fondatore, ristoratore che produceva artigianalmente salumi e vini, decide di dedicarsi esclusivamente alla viticoltura e recupera antichi vitigni e vigne dimenticate, da cui nascono le prime bottiglie. L'azienda mantiene uno spirito familiare, grazie alla gestione di Paola Rinaldini, affiancata dal marito e dal figlio e le tradizioni enologiche sono affiancate alle tecniche più moderne: ciò permette di mantenere la qualità sempre costante e altissima. I 15 ettari vitati sorgono intorno a una cascina ottocentesca completamente recuperata e seguono una filosofia ben precisa: le vigne sono allevate su terreni alluvionali misti ghiaiosi, con alta densità per ettaro e bassa resa. Dal Lambrusco in poi, ogni etichetta racchiude la passione di una famiglia per la terra e per i suoi frutti.



ANNO DI FONDAZIONE
1972



ESTENSIONE TERRITORIO
15,50 Ha



ENOLOGO
LUCA ZAVARISE



BOTTIGLIE IN UN ANNO
120,000



VITIGNI
LABRUSCO PJCOL ROSS, GRASPAROSSA,
SALAMINO, MAESTRI, MARANI -
ANCELOTTA - MALVASIA - CHARDONNAY



TIPOLOGIA

Vino spumante – Spumante Extra Dry Rosato Emilia



ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Sant'Ilario D'Ezia



VITIGNO

Malvasia aromatica di Candia, Lambrusco Salamino, Lambrusco Marani .



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

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.



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

