

LAMBRUSCO AMABILE

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 rosso frizzante – Amabile



ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Sant'Ilario D'Ezia



VITIGNO

Lambrusco Maesteri, Lambrusco Salamino, Ancellotta.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Raccolta delle uve all'albeggiare, per avere un prodotto freddo. Macerazione a contatto delle bucce a cappello sommerso a freddo per due-tre 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 pastorizzazione.



COLORE

Rosso rubino.



PROFUMO

Sentori 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

