

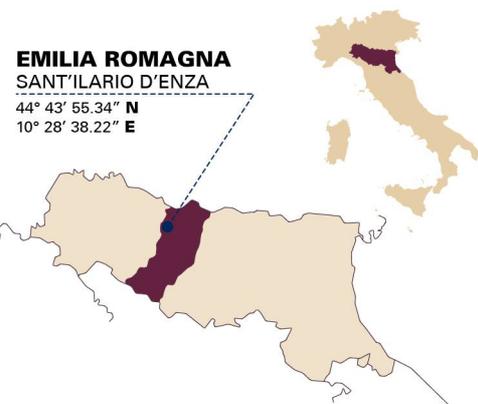
LAMBRUSCO VECCHIO MORO

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 – Emilia Rosso IGT



ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Sant'Ilario D'Ezia



VITIGNO

Lambrusco Maestri, Ancellotta.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

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.



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

