

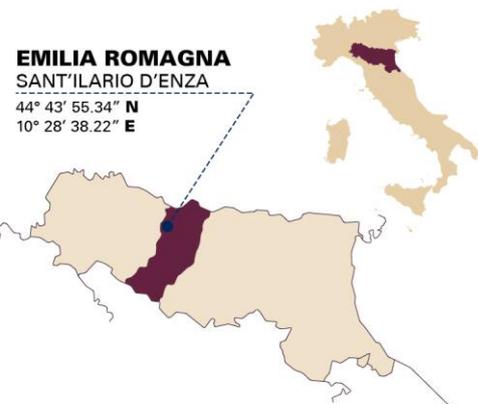
MORO DEL MORO

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 – IGT



ZONA DI PRODUZIONE
Comune di Sant'Ilario D'Ezia



VITIGNO
Lambrusco Pjcol Ross e Ancellotta.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

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. Poi 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.



COLORE
Rosso porpora impenetrabile dai riflessi violacei.



PROFUMO
Il bouquet è profondo, etereo, 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.

