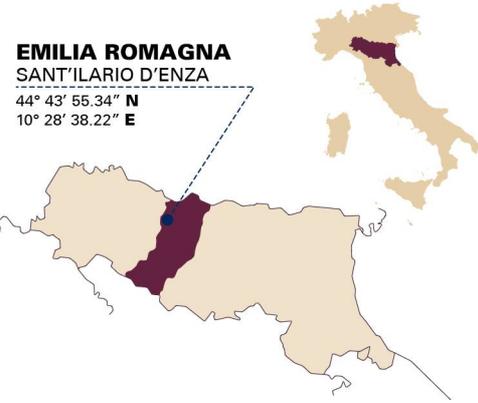


## M'ORO

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 bianco frizzante - Emilia IGP



### ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Sant'Ilario D'Ezia



### VITIGNO

Grechetto gentile (Pignoletto).



### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Raccolta notturna delle uve ed immediata pressatura soffice, filtrazione del mosto fiore. Attenta e lunga fermentazione in autoclave a temperatura controllata tramite inoculo di lievito selezionati. L'imbottigliamento avviene in ambiente isobarico tramite microfiltrazione spinta. Il vino non subisce pastorizzazione.



### COLORE

Giallo paglierino con riflessi verdognoli.



### PROFUMO

Buona intensità con sentori di frutta bianca.



### SAPORE

Sapore asciutto, di gradevole freschezza, minerale, sapido di garbata eleganza, persistente ed armonico.



### ABBINAMENTI

Vino poliedrico, per l'aperitivo una originale alternativa al "Proseccchino", per spuntini e antipasti di salumi o pesce, primi piatti, pesce, carni bianche, sformati di verdure, ottimo come base per la mixologi. Temperatura di servizio 7°-10° C

