

R'OSÉ

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 rosato frizzante – Emilia Rosato IGT



ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Sant'Ilario D'Ezia



VITIGNO

Lambrusco Marani, Lambrusco Salamino.



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 varietale. L'imbottigliamento avviene in ambiente isobarico tramite microfiltrazione spinta. Il vino non subisce pastorizzazione.



COLORE

Rosato con riflessi viola a spuma rosa finissima.



PROFUMO

Bouquet di notevole finezza, delicato, con fragranze di fiori bianchi, di squisita femminilità.



SAPORE

Sapore pulito, elegante, con sentori di ribes e note minerali, vino che sorprende per la sua fragranza ed equilibrio, di lunga persistenza.



ABBINAMENTI

Per l'aperitivo e gli antipasti di salumi nostrani, spuntini, primi piatti, carni bianche, frittelle anche di pesce, un matrimonio perfetto con la pizza. Temperatura di servizio 7°-10° C

