



RINALDINI

SANT'ILARIO D'ENZA – REGGIO EMILIA

“A metà strada tra Reggio E. e Parma, ai piedi delle colline Matildiche, si trova il vigneto di 15 ettari ad alta densità d'impianto e a bassa resa produttiva, allevato nel pieno rispetto della natura, in quanto ci avvaloriamo di aderire al piano comunitario della "lotta integrata". Percorrendo la strada privata d'ingresso, tra i bassi filari regolari, si giunge al cuore dell'azienda dove si trova la cascina dei 1884, ampliata nel corso degli anni da nuove strutture e attrezzata con le cantine sotterranee come una vera "cave" dello champagne. Nella vecchia stalla a volte è stato allestito un piccolo museo permanente enologico, un banco di degustazione e la vendita dei nostri prodotti.

La nostra azienda è a carattere familiare, i nonni e il papà... gestivano un rinomato ristorante dove i vini e salumi erano fatti in casa. Alla fine degli anni sessanta è la svolta, l'amore che non era mai stato dimenticato per la terra e nel frattempo l'ammirazione e la conoscenza per i riti "champenois", ci portano a diventare vitivinicoltori.

Dimostrando in pochi anni come, da terre e da viti maltrattate dai produttori e dimenticate dai maestri della cultura enologica, possano nascere veri miracoli. Tecnica e amore, tenacia e curiosità... ci portano a salvare antichi vitigni condannati all'estinzione, senza tradire mai i sapori e nomi della nostra terra.”

(Da www.rinaldinivini.it)

Distribuito da: MEREGALLI GIUSEPPE s.r.l.

20052 Monza – Via Visconti, 43 Tel. (39) 039.2301980 Fax (39) 039.322313
www.meregalli.com meregalli@meregalli.it



Tipologia di vino ottenuto da uve a bacca bianca

S'iniziano le curve di maturazione a metà agosto, e si effettuano ogni 5/7 giorni, i campioni raccolti sono filtrati e sottoposti alle prime analisi fondamentali zuccheri, acidità totale, PH.

I tempi di raccolta operando a macchina, sono naturalmente ristretti. S'impiegano circa 15 minuti per un carico di 18/20 q.li, per lo scarico al carro ed il trasporto alla pigiatrice ce ne vuole circa 10, per un totale di 25 minuti. Si sa che la tempestività di trasformazione è importantissima per ottenere un'alta qualità.

La vendemmia è notturna ed avviene normalmente nella prima quindicina di settembre. Lo scopo di quest'operazione è di trasformare l'uva fredda naturale, si vinifica dopo una diraspatura per mezzo di pigiatura a rulli e si manda direttamente in pressatura soffice. In questo modo si ottiene un prodotto più profumato con un minimo di frammenti d'uva, che provoca un aumento dei leucoantociani (gli elementi responsabili del colore, del tannino e in questo caso anche le ossidazioni indesiderate). Il mosto così ottenuto si innesta con lievito varietale ed avviato alla fermentazione a temperatura controllata da 18° a 20.

A fine fermentazione il vino ottenuto viene stoccato in vasca a temperatura controllata per diversi mesi, a contatto dei più nobili sedimenti di fermentazione (sur lattes), naturalmente controllando in modo periodico, tramite degustazione degli stessi, questo tipo di affinamento permette di esaltare le proprietà aromatiche dei vini.

Tipologie di vino ottenuto da uve a bacca rossa

Le curve di maturazione iniziano verso fine agosto, e si effettuano ogni 5/7 giorni i campioni raccolti si filtrano e sono sottoposti alle prime analisi fondamentali zuccheri, acidità totale e PH,.

La vendemmia avviene circa dal 15 di settembre per i lambruschi precoci, sino a portarci a metà ottobre per quelli tardivi. La raccolta è fatta normalmente di giorno. La trasformazione delle uve avviene dopo l'eliminazione dei raspi tramite, una pigiatrice a rulli. Si procede ad una vinificazione in rosso a temperatura controllata da 25° a 28°, con innesto di lieviti varietali. La quale può durare dalle 48 alle 72 ore a seconda la tipologia, poi si separano le vinacce dal mosto fiore tramite pressatura soffice (come si può notare utilizziamo anche nei rossi sistemi molto delicati ciò permette di ottenere un prodotto più equilibrato).

Tipologia lambrusco bianco (Lambrusco Marani) dopo la raccolta l'uva si passa direttamente nella pressa soffice, ottenendo solo la primissima frazione di spremitura. Si vinifica con l'aggiunta di una piccolissima dose di carbone decolorante vegetale (utilizzando sola la primissima frazione di spremitura si ottiene un mosto quasi privo di colore, perciò il dosaggio del carbone è minimo, permettendoci di ottenere un prodotto di corpo con maggiore profumo), con fermentazione classica in bianco con innesto di lieviti varietali a temperatura controllata da 20° a 25°.

Distribuito da: MEREGALLI GIUSEPPE s.r.l.

20052 Monza – Via Visconti, 43 Tel. (39) 039.2301980 Fax (39) 039.322313
www.meregalli.com meregalli@meregalli.it



ELABORAZIONE

- I vini frizzanti naturali (Chardonnay Colli di Scandia e Canossa DOC, lambrusco Grasparossa “Vecchio Moro” Colli di Scandia e Canossa DOC, Reggiano lambrusco rosato DOC) spumante aromatico di qualità (Malvasia Dei Leoni Colli di Scandiano e Canossa DOC), dopo la fermentazione primaria in vendemmia, si svolge la lenta e attenta rifermentazione in autoclave con innesto di lieviti selezionati per un minimo di due mesi a temperatura controllata, poi si procede alla stabilizzazione tartarica per mezzo del freddo. Tramite un attenta microrfiltrazione ed un imbottigliatrice isobarica a bassissima temperatura si svolge l’imbottigliamento. Le bottiglie ottenute sono poste in cassoni di legno e portate a stagionare nei nostri sotterranei, dove sostano per minimo un mese prima dell’immissione in commercio, ciò serve ad equilibrare la qualità dopo l’imbottigliamento. In seguito si confezionano le bottiglie, prestando particolare cura al “Vecchio Moro” con il doblone di ceralacca fatto a mano bottiglia per bottiglia.
- I vini spumanti metodo classico (lambrusco Pjcol Ross, Arita Reggiano Bianco DOC) dopo la fermentazione primaria in vendemmia, si chiarifica e si procede alla stabilizzazione tartarica a freddo. Nei primi mesi dell’anno si passa al tirage con lieviti selezionati, il vino messo in bottiglia e tappato con chiusura provvisoria, viene posto nei sotterranei a temperatura costante (13°) e privo di luce, rifermenta naturalmente nelle bottiglie stesse, producendo un sedimento che è il fautore del gusto e dei profumi tipici. Stagiona lentamente sui lieviti per un minimo di 18 mesi. Avvicinandosi il momento della commercializzazione si svolge il remuage ottenendo il prodotto pronto per la sboccatura alla volée (al volo: non usiamo il ghiaccio ma procediamo con maestria a sboccare bottiglia per bottiglia in modo manuale), poi si passa alla tappatura finale e confezione.

Distribuito da: MEREGALLI GIUSEPPE s.r.l.

20052 Monza – Via Visconti, 43 Tel. (39) 039.2301980 Fax (39) 039.322313
www.meregalli.com meregalli@meregalli.it