



# MELEGARI

Schede tecniche



Melegari

# RINALDO

## NOTE GENERALI

**Tipologia** VSQ Vino Spumante di Qualità

**Zona produttiva** Sant'Ilario d'Enza (RE), Emilia Romagna

**Vitigno** Lambrusco Marani, Grechetto Gentile

**Vinificazione** Vendemmia notturna con immediata pigiatura tramite pressa soffice, dopo pulitura del mosto fiore, fermentazione in purezza a bassa temperatura per circa 15 giorni. Il vino dopo la fermentazione viene conservato ad una temperatura tra i 15°-16° con lunga permanenza sul deposito più nobile di fermentazione (sur lattes) per aumentare i precursori aromatici.

**Affinamento sui lieviti** 24 mesi

**Dosaggio** 5 gr/l, Brut

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore giallo paglierino luminoso, spuma fine evanescente, perlage piccolo persistente.

**Profumo** Profumo piacevole con note di lievito che ricorda la crosta di pane.

**Sapore** Sapore fragrante, suadente, asciutto, di buona struttura elegante.

**Abbinamenti** Tipico spumante giustamente evoluto adatto a tutto pasto, ma è l'abbinamento ideale con scaglie di Parmigiano-Reggiano come aperitivo.

**Temperatura di servizio** 7/10° C



SANT'ILARIO D'ENZA / EMILIA ROMAGNA



ANNO DI FONDAZIONE | 2015



ENOLOGO | LUCA ZAVARISE



VITIGNI | CHARDONNAY, GRECHETTO GENTILE, LAMBRUSCO SALAMINO, LAMBRUSCO MAESTRI, LAMBRUSCO MARANI, ANCELLOTTA



Melegari

# DEANNA LAMBRUSCO ROSATO

## NOTE GENERALI

**Tipologia** IGP Lambrusco dell'Emilia Rosato

**Zona produttiva** Sant'Ilario d'Enza (RE), Emilia Romagna

**Vitigno** 100% Lambrusco Marani

**Vinificazione** 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. Mantenimento del mosto a 0° per 3 mesi.

**Dosaggio** 12 gr/l

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** 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, fritture anche di pesce, un matrimonio perfetto con la pizza.

**Temperatura di servizio** 7/10° C



SANT'ILARIO D'ENZA / EMILIA ROMAGNA



ANNO DI FONDAZIONE | 2015



ENOLOGO | LUCA ZAVARISE



VITIGNI | CHARDONNAY, GRECHETTO  
GENTILE, LAMBRUSCO SALAMINO,  
LAMBRUSCO MAESTRI, LAMBRUSCO  
MARANI, ANCELLOTTA



Melegari

# ALLE LAMBRUSCO SECCO

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOP Reggiano Lambrusco

**Zona produttiva** Sant'Ilario d'Enza (RE), Emilia Romagna

**Vitigno** Lambrusco Salamino, Lambrusco Maestri, Lambrusco Marani, Ancellotta

**Vinificazione** In rosso a temperatura controllata con innesto di lieviti varietali per circa 6 giorni. Elaborazione: rifermentazione primaverile in autoclave a temperatura controllata. L'imbottigliamento avviene in ambiente isobarico tramite microfiltrazione spinta. Il vino non subisce pastorizzazione. Mantenimento del mosto a 0° per 3 mesi.

**Dosaggio** 12 gr/l

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore rosso rubino.

**Profumo** Profumo vinoso tipico dei lambruschi con sentori di frutto rosso.

**Sapore** Sapore pieno, fruttato, su fondo acidulo, di buon equilibrio sostenuto da una viva freschezza e sapidità.

**Abbinamenti** Tipica cucina emiliana, cucina mediterranea, pizza nelle varianti più saporite, rosso da tutto pasto.

**Temperatura di servizio** 10/14° C



SANT'ILARIO D'ENZA / EMILIA ROMAGNA



ANNO DI FONDAZIONE | 2015



ENOLOGO | LUCA ZAVARISE



VITIGNI | CHARDONNAY, GRECHETTO  
GENTILE, LAMBRUSCO SALAMINO,  
LAMBRUSCO MAESTRI, LAMBRUSCO  
MARANI, ANCCELLOTTA



Melegari

# MATTE LAMBRUSCO AMABILE

## NOTE GENERALI

**Tipologia** IGP Lambrusco dell'Emilia Rosso

**Zona produttiva** Sant'Ilario d'Enza (RE), Emilia Romagna

**Vitigno** Lambrusco Salamino, Lambrusco Maestri, Ancellotta

**Vinificazione** Raccolta delle uve all'albeggiare, per avere un prodotto freddo. Macerazione a contatto delle bucce a cappello sommerso a freddo per due-giorni. Tramite pressa soffice viene separato il mosto fiore, poi viene filtrato e mantenuto in vasca a 0° per diversi mesi sino all'elaborazione finale. Elaborazione: fermentazione e presa di spuma in "cuve close" a temperatura controllata, con innesto di lieviti varietali selezionati. L'imbottigliamento avviene in ambiente isobarico tramite microfiltrazione spinta. Il vino non subisce pastorizzazione.

**Dosaggio** 45 gr/l

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore rosso rubino intenso.

**Profumo** Profumo vinoso tipico dei lambruschi con sentori di frutto rosso e viola.

**Sapore** Il sapore è pieno, fruttato, su fondo acidulo, di buon equilibrio sostenuto da una viva freschezza che chiude elegantemente con i sentori morbidi della ciliegia e della prugna.

**Abbinamenti** ipica cucina emiliana, rosso da tutto pasto, dall'aperitivo insolito con un vino rosso, al dessert: torte caserecce, crostate ai frutti rossi e cioccolato al latte.

**Temperatura di servizio** 10/14° C



SANT'ILARIO D'ENZA / EMILIA ROMAGNA



ANNO DI FONDAZIONE | 2015



ENOLOGO | LUCA ZAVARISE



VITIGNI | CHARDONNAY, GRECHETTO  
GENTILE, LAMBRUSCO SALAMINO,  
LAMBRUSCO MAESTRI, LAMBRUSCO  
MARANI, ANCELLOTTA

