



VISCONTI43

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, frittiture 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, ANCELLOTTA



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-tre 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 tipica 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

