

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

