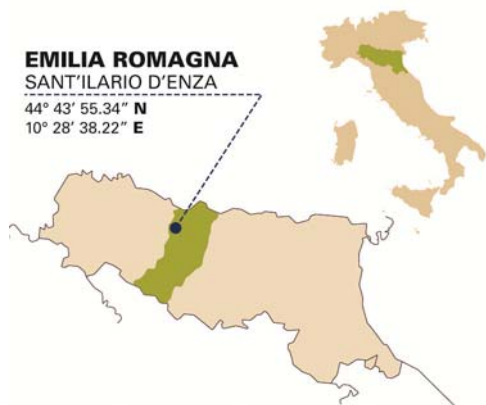


# AZIENDA AGRICOLA RINALDINI

## PJCOL ROSS

SANT'ILARIO D'ENZA (RE) / **LAMBRUSCO**



**EMILIA ROMAGNA**  
SANT'ILARIO D'ENZA  
44° 43' 55.34" N  
10° 28' 38.22" E

**ANNO DI FONDAZIONE**  
1972



**ESTENSIONE TERRITORIO**

15,50 Ha



**BOTTIGLIE PRODOTTE IN UN ANNO**  
120.000



**ENOLOGO**  
LUCA ZAVARISE



**VITIGNI**

LAMBRUSCO: PJCOL ROSS, GRASPAROSSA, SALAMINO, MAESTRI, MARANI / ANCELLOTTA / MALVASIA / CHARDONNAY

**NOTE:**

I vigneti sono ad **alta densità** (4.000 ceppi/Ha) e **bassa resa produttiva** (90 q.Li/Ha). I vini sono prodotti esclusivamente dalle uve allevate da Rinaldini. L'intero processo produttivo è presente in azienda.



### TIPOLOGIA:

Spumante Rosso

### ZONA PRODUTTIVA:

Comune di Sant'Ilario D'Ezia

### VITIGNO:

Lambrusco Pjcol Ross 100%

### VINIFICAZIONE:

In rosso con macerazione a temperatura controllata

### AFFINAMENTO:

Imbottigliamento a fine inverno, rifermenta naturalmente nella bottiglia stessa con formazione di sedimento, permanenza sui lieviti per un minimo di 12 mesi, dopo attento remuage, sboccatura finale alla volée

### COLORE:

Rosso porpora sostanzioso pieno di luce

### PROFUMO:

Eclatante e armonica precisione dei profumi complessi della frutta rossa, che arricchiscono il ventaglio olfattivo

### SAPORE:

Nel palato l'aroma vinoso, schietto, asciutto, e un tannino equilibrato, esprime la grande stoffa ed eleganza di questo impeccabile lambrusco

### ABBINAMENTI:

Un matrimonio felice con la cucina emiliana, la casseuola, lo zampone e il cotechino, ma di certo non deve sorprendere la piacevole bevuta con ostriche e zuppe di pesce saporite



Distribuito da: **MEREGALLI GIUSEPPE s.r.l.**

20900 Monza – Via Visconti, 43 Tel. (39) 039.2301980 Fax (39) 039.322313  
www.meregalli.com info@meregalli.it