



MEREGALLI FRANCE

AZIENDA AGRICOLA MORO
RINALDINI



RINALDINI
LAMBRUSCO AMABILE
LAMBRUSCO DELL'EMILIA IGT - VINO FRIZZANTE

Délicieuse déclinaison du Lambrusco en demi-sec, l'Amabile est issu d'un assemblage de variétés recherchées pour leurs expressions aromatiques éclatantes ainsi que leurs pulpes fruitées et soyeuses.

RÉGION : Emilie-Romagne

CÉPAGES : 85% Lambrusco Grasparossa, 10% Ancellotta, 5% Marzemino

VIGNOBLE : Situé dans la commune de Sant'Ilario d'Enza.

VINIFICATION : Vendanges en petites caisses, fermentation d'abord en cuves inox, puis en autoclaves toujours à température contrôlée.

ROBE : Rouge rubis intense.

NEZ : Arômes intenses de violette et de fruits rouges et noirs.

BOUCHE : Franc, équilibré, avec un corps et des tanins présents mais ronds. Bouche tendre de prune et de cerise à la finale veloutée.

ACCORD : Incontournable en association avec des salades et des fromages régionaux mais surprenant également en accompagnement de desserts.

MEREGALLI FRANCE SAS
ZI Leader Club
18, rue Magellan
94370 Sucy-en-Brie
Tél. +33 01 56 74 14 90
Fax +33 01 56 74 14 99
www.meregalli.fr
info@meregalli.fr

Siège Social
18, rue Magellan
94370 Sucy-en-Brie
N° Tva : FR75 378 921 209
RCS Créteil : 378 921 209
N° Accises FR001 613 E 0022
Code APE 4834 Z