



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'Illario 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](http://www.meregalli.fr)  
[info@meregalli.fr](mailto: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