

LA STORIA DEL VECCHIO MORO

L lambrusco Vecchio Moro è stato prodotto per la prima volta nel 1996 in occasione del centenario della nascita del “Nonno Moro”, da qui anche il nome dato al vino e la dedica fatta nel suo ricordo allegata al cartellino che accompagna le bottiglie.

*L*a filosofia di questo vino è stata concepita per ottenere un prodotto con caratteristiche tradizionali dei lambruschi di una volta, da qui la scelta delle uve che concorrono alla produzione: Grasparossa, Ancellotta e Marzemino sapientemente dosate. Seguite nella fase finale di maturazione con sorveglianza maniacale per ottenere le massime caratteristiche da ognuna; tannino e acidità dal Grasparossa, fruttato e colore dall’Ancellotta, aromaticità e corpo dal Marzemino, in un connubio ideale.

*C*oncetti di vinificazione ed elaborazione moderni fanno sì di realizzare un vino adatto ai palati più all’avanguardia ed esigenti, ottenendo un vino morbido accattivante ed equilibrato, con un notevole corpo dato dai tannini importanti e vellutati che sorprende. Dall’inizio della sua produzione ha ottenuto un notevole consenso dalla clientela che ne apprezza a pieno le caratteristiche, accompagnandolo alla cucina emiliana ma non solo, infatti è un bicchiere che sorprende per la sua duttilità di abbinamento, trovando giusto matrimonio a piatti saporiti a base di carne e momenti conviviali dove si ha voglia di un vino gioioso e piacevole. Da molte persone scettiche sul lambrusco ritenendolo un vinellino di scarsa importanza anzi non degno di considerazione, dopo aver degustato il Vecchio Moro sorprendentemente “*fanno pace con il lambrusco!!!*” dandogli il giusto peso e apprezzamento.

LA STORIA DEL PJCOL ROSS

Il Pjcol Ross è un antico vitigno autoctono della zona della Val d'Enza, coltivato da tempi immemorabili. Uva assai poco produttiva (50/60 Qli per Ha), fu allevato per tantissimi anni maritato agli olmi. Quando la produzione viticola del reggiano si è fatta più intensiva e le coltivazioni si sono modernizzate in impianti, il Pjcol Ross per le caratteristiche poco produttive non è stato di certo preferito, perciò man mano se ne è persa la coltivazione.

Quando il papà Rinaldo acquisto la nostra azienda esisteva in essa un piccolo vigneto nel quale tra l'altro erano coltivati alcune piante di lambrusco Pjcol Ross e su suggerimento del nonno "Moro" (che aveva ricevuto i natali a poche case di distanza dal podere), si fecero prove di vinificazione in purezza ottenendo dei risultati sorprendentemente buoni!

Da lì ebbe inizio la nostra storia con il lambrusco Pjcol Ross, si ottennero nuove piante, non utilizzando innesto di vite americana perciò su piede franco e si fece una coltivazione più estesa di tale vitigno, sino ad arrivare ad una discreta produzione che ci ha permesso di salvarne la varietà, in quanto siamo l'unica azienda che lo produce in purezza.

Nel corso degli anni abbiamo portato notevoli migliorie nelle tecniche enologiche, sino ad elaborarlo col metodo classico, ottenendo un lambrusco di un sapore tradizionale ma di un'eleganza e finezza unici, per le quali caratteristiche viene sempre più apprezzato non solo sul mercato nazionale ma anche internazionale, dove sono stati provati ed ancora utilizzati, abbinamenti anche azzardati ma indovinati con piatti di pesce quali le ostriche.

LA STORIA DEL VIGNA DEL PICCHIO

Il Vigna del Picchio è stato messo in commercio per la prima volta nel 1998, dopo una lunga sperimentazione durata diversi anni.

Questo vino è nato dalla voglia di dimostrare che anche da uve ritenute “inferiori” dall’enologia posso far nascere dei vini di struttura superiori, da qui la lunga sperimentazione per trovare il giusto connubio dei vitigni e la miglior elaborazione per raggiungere il traguardo prefissatoci. La ricerca ci ha portato ad utilizzare due vitigni: il Lambrusco Maestri che da la parte di struttura, saporosa, tannica e acida e l’Ancellotta che porta frutto, colore ed equilibria l’acidità del lambrusco.

I sistemi di vinificazione ed elaborazione utilizzati sono quelli classici dei vini bordolesi, perciò fin qui nulla di nuovo ma c’è da considerare che nelle nostre zone il concetto di “vendemmia tardiva” e l’utilizzo delle “barriques” erano tecniche originali e sicuramente innovative! Naturalmente la ricerca non è finita ai primi anni, anzi ogni vendemmia cerchiamo di migliorare il prodotto basandoci sull’esperienza acquisita, perciò notiamo sempre di più una maggiore l’equilibrio, la finezza e l’eleganza.

Il vino ottenuto ha un notevole corpo dato da tannini importanti ma resi eleganti dall’elevazione in legno, caldo in bocca è derivante dalla nota alcolica, la frutta rossa è ben distinguibile e la bevuta diventa molto piacevole e non stucchevole data la vena acidula ed equilibrata, un vino insolito certamente non banale e sicuramente sorprendente! Dall’inizio della sua commercializzazione abbiamo ottenuto grandissimo successo sui mercati internazionali, soprattutto la Francia che ne assorbe una grande parte della produzione, posizionandolo nei migliori ristoranti ed enoteche di Parigi. Negli ultimi anni ha sempre ottenuto buone classifiche nelle guide e nei concorsi.

LA STORIA DEL MORO DEL MORO

I Moro del Moro è stato messo in commercio per la prima volta nel 1988, poi per diversi anni non è stato prodotto in quantità sufficiente per la vendita. In effetti questo vino è nato dalla nostra passione per il blasonato amarone, per questo motivo da sempre l'abbiamo prodotto per nostro consumo familiare, da qui abbiamo sperimentato i vari vitigni sino a renderci conto che il "lambrusco" poteva essere sorprendente. Siamo arrivati al 1998 a produrne una quantità sufficiente per il commercio e d'allora ogni anno le persone che ne sono venute a conoscenza se lo litigano per non rimanere senza.

Le varie prove ci hanno portato ad utilizzare due vitigni: il Lambrusco Pjcol Ross che da la parte di struttura, saporosa, tannica e acida e l'Ancellotta che porta frutto, colore ed equilibria l'acidità del lambrusco.

I sistemi di vinificazione ed elaborazione utilizzati sono quelli classici dell'amarone, perciò fin qui nulla di nuovo ma c'è da considerare che nelle nostre zone il concetto di "appassimento" e l'utilizzo delle "barriques" erano tecniche originali e sicuramente innovative! Naturalmente la ricerca non è finita ai primi anni, anzi ogni vendemmia cerchiamo di migliorare il prodotto basandoci sull'esperienza acquisita, perciò notiamo sempre di più una maggiore l'equilibrio, la finezza e l'eleganza.

*I*l vino ottenuto ha un corpo imponente dato dall'appassimento e dai tannini di grande elevatura resi eleganti dall'elevazione in legno, in bocca è caldo dalla nota alcolica e di spessore dalla glicerina, la bevuta diventa molto piacevole e invogliante in quanto la sosta nel bicchiere lo apre e sorso dopo sorso abbiamo delle sensazioni nuove e sorprendenti! Dall'inizio della sua commercializzazione abbiamo ottenuto grandissimo successo di pubblico, sempre tutti sorpresi che un vino di questa levatura venga prodotto in terra "Emiliana!" Negli ultimi anni ha sempre ottenuto buone classifiche nelle guide e nei concorsi.



CHARDONNAY

DELL'EMILIA

Vino bianco frizzante

Uve: Chardonnay 85% Pinot bianco 15%

Grado alcolico 11,50° - zuccheri residui 12,00 gr/l - acidità totale 6,50

Vinificazione: raccolta notturna e pressatura soffice dell'uva, criomacerazione, fermentazione in purezza a bassa temperatura per circa 15 giorni. Il vino dopo la fermentazione viene conservato ad una temperatura tra 15°-16° con lunga permanenza sul deposito più nobile di fermentazione (sur lattes) per aumentare i precursori aromatici.

Elaborazione: lunga rifermentazione in autoclave a temperatura controllata con innesto di lieviti selezionati.

Colore paglierino scarico, profumo di buona intensità con sentori di frutta bianca, tipico, sapore morbido avvolgente, giustamente minerale di gradevole freschezza e con una leggera crosta di pane, sapido è di una garbata eleganza.

Gastronomia: per l'aperitivo una originale alternativa al "Prosecchino", per spuntini e antipasti di salumi o pesce, primi piatti, pesce, carni bianche, sformati di verdure.



OROM

Spumante brut bianco

Uve: Malvasia aromatica di Candia 100%

Grado alcolico 11,50° - zuccheri residui 12,00 gr/l - acidità totale 6,00

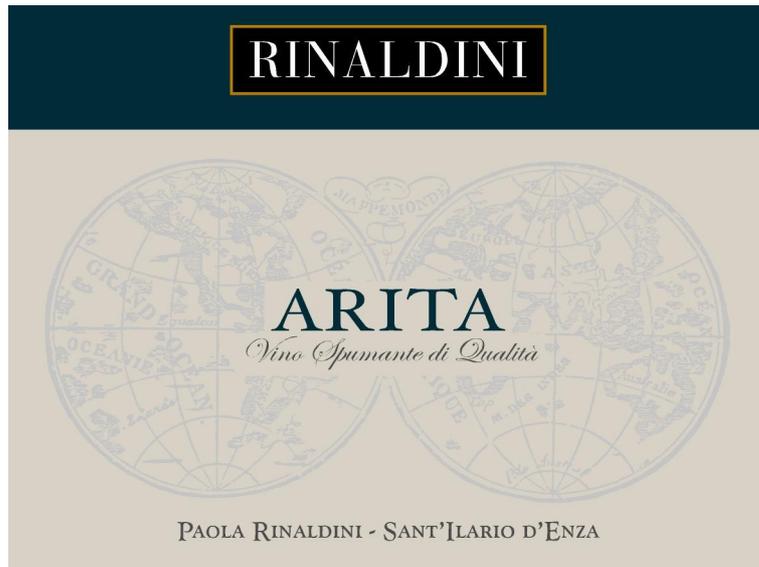
Vinificazione: vendemmia notturna, breve contatto con le bucce, pressatura soffice dell'uva, filtrazione del mosto fiore e mantenimento dello stesso a zero gradi per circa 2 mesi per estrarre le sostanze aromatiche più eleganti, fermentazione in purezza a bassa temperatura con innesto di lieviti varietali.

Elaborazione: attenta e lenta rifermentazione in presenza di lieviti selezionati, con lunga permanenza sul deposito più nobile di fermentazione (sur lattes) per 10-12 mesi, per poter esaltare le qualità aromatiche.

Colore giallo paglierino vivace, spuma abbondante e cremosa, perlage piccolo e persistente, profumo aromatico di frutta dolce caratteristico intenso molto pulito, di grande femminilità e gentilezza, sapore vivo e armonico ricco di freschezza, sottile e completo nella sua elegante raffinatezza e morbidezza.

Gastronomia: come aperitivo, per spuntini e antipasti a base di salume sia caldi che freddi, focacce ripiene di verdura o formaggi, piatti di pesche con sapore delicato e dolce, insalate, formaggi di capra, pasticceria torte alla frutta, torta di mele con cannella, macedonie alla frutta fresca anche tropicale.

RINALDINI



ARITA

Spumante bianco metodo classico

Uve: Lambrusco Marani 100%

Grado alcolico 12,00° - zuccheri residui 5,00 gr/l - acidità totale 6,50

Vinificazione: vendemmia notturna con immediata pigiatura tramite pressa soffice, si utilizza sola la prima parte della pressatura circa il 10%, dopo la chiarifica e filtrazione del mosto fiore, fermentazione in purezza a bassa temperatura tramite innesto di lieviti selezionati per circa 15 giorni.

Elaborazione: tipica presa di spuma in bottiglia a contatto dei lieviti selezionati per un minimo di 12 mesi, dopo attento remuage segue il degorgement alla voilè. Colore giallo paglierino scarico, spuma finissima, perlage piccolo persistente, bouquet fragrante con note di lievito, sapore sapido, pieno, franco, equilibrato ed elegante.

Gastronomia: tipico spumante adatto a tutto pasto, ma è ideale per l'aperitivo e gli antipasti di salumi.



RINALDO BRUT

Spumante bianco metodo classico

Uve: Chardonnay 85%, Pinot Grigio 15%

Grado alcolico 12,00° - zuccheri residui 5,00 gr/l - acidità totale 6,50

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 1 15°-16° con lunga permanenza sul deposito più nobile di fermentazione (sur lattes) per aumentare i precursori aromatici.

Elaborazione: tipica presa di spuma in bottiglia a contatto dei lieviti selezionati per un minimo di 24 mesi, dopo attento remuage segue il degorgement alla voilè. Colore giallo paglierino, luminoso, spuma fine evanescente, perlage piccolo persistente, profumo piacevole con note di lievito che ricorda la crosta di pane, sapore fragrante, suadente, asciutto, di buona struttura elegante. Gastronomia: tipico spumante giustamente evoluto adatto a tutto pasto, ma è l'abbinamento ideale a crostacei e per aperitivo con scaglie di Parmigiano-Reggiano.



OSE'

LAMBRUSCO DELL'EMILIA ROSATO

Vino rosato frizzante

Uve: Lambrusco Marani 80% Lambrusco Salamino 20%

Grado alcolico 11,50° - zuccheri residui 12,50 gr/l - acidità totale 6,50

Vinificazione: raccolta notturna delle uve ed immediata pressatura soffice, filtrazione del mosto fiore e mantenimento dello stesso a zero gradi per circa 2 mesi.

Elaborazione: attenta e lunga fermentazione in autoclave a temperatura controllata tramite inoculo di lievito varietale.

Esame visivo: colore rosato con riflessi viola a spuma rosa finissima.

Olfattivo: bouquet di notevole finezza, delicato, con fragranze di fiori bianchi, di squisita femminilità.

Gustativo: sapore pulito, elegante, con sentori di ribes e note minerali, vino che sorprende per la sua fragranza ed equilibrio, di lunga persistenza.

Gastronomia: per l'aperitivo e gli antipasti di salumi nostrani, spuntini, primi piatti, carni bianche, frittura anche di pesce, un matrimonio perfetto con la pizza.



REGGIANO LAMBRUSCO ROSSO DOC

Vino rosso frizzante

Uve: Lambrusco Salamino 70% Lambrusco Marani 15%, Ancellotta 15%

Grado alcolico 11,00° - zuccheri residui 11,00 gr/l - acidità totale 6,50

Vinificazione: in rosso a temperatura controllata con innesto di lieviti varietali per circa 6 giorni.

Elaborazione: rifermentazione primaverile in autoclave a temperatura controllata. Colore rosso rubino, profumo vinoso tipico dei lambruschi con sentori di frutto rosso, sapore pieno, fruttato, su fondo acidulo, di buon equilibrio sostenuto da una viva freschezza e sapidità.

Gastronomia: tipica cucina emiliana, rosso da tutto pasto.



"VECCHIO MORO"

LAMBRUSCO DELL'EMILIA

Vino rosso frizzante

Uve: Lambrusco Grasparossa 85% Ancellotta 10% Marzemino 5%

Grado alcolico 12,50° - zuccheri residui 13,00 gr/l - acidità totale 6,50

Vinificazione: raccolta tardiva, fermentazione in rosso a temperatura controllata.

Elaborazione: rifermentazione in autoclave con innesto di lieviti selezionati a temperatura controllata.

Colore rosso rubino intenso, pieno di vivacità, con spuma rossa, profumo ampio, vinoso unito alla nota di frutta rossa e nera tipico dell'uva, in bocca l'impatto gustativo, denota struttura: è caldo, franco, di corpo, giustamente tannico, vino che sorprende per il grande equilibrio e pulizia.

Gastronomia: tipica cucina emiliana, antipasti di salumi, primi piatti ripieni, carni alla brace e arrosto, piatti di pesce fritto saporito, umidi di pesce soprattutto con una struttura grassa.



PJCOL ROSS

Spumante rosso metodo classico

Uve: Lambrusco Pjcol Ross 100%

Grado alcolico 11,50° - zuccheri residui 9,00 gr/l - acidità totale 6,50

Vinificazione: in rosso con macerazione a temperatura controllata.

Elaborazione: 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 voilè.

Colore rosso sugoso pieno di luce, profumo complesso lungo della frutta rossa fresca eclatante, al palato l'aroma è vinoso, schietto, asciutto, giustamente tannico, di grande stoffa e di carattere che sorprende incapace di restare li.

Gastronomia: tipica cucina emiliana, primi piatti con ragù, carni rosse, casseuola, zampone, cotechino umidi di maiale, ostriche e zuppa di pesce.



VIGNA DEL PICCHIO IGT

Vino rosso tranquillo in barriques

Uve: Lambrusco Maestri 50% Ancellotta 50%

Grado alcolico 13,50° - zuccheri residui 3,00 gr/l - acidità totale 6,00

Vendemmia: sovrarmaturazione in campo e raccolta tardiva delle uve.

Vinificazione: classica in rosso, a cappello sommerso a temperatura controllata con innesto di lieviti selezionati con lunga permanenza sulle bucce che si protrae per almeno un mese.

Elaborazione: matura lentamente in barriques per 15 mesi 33% nuove, 33% di un anno, 33% di due anni, stagiona in legno esausto per altri 18 mesi, poi affina a lungo in vetro, in questo modo si ottengono sapori più equilibrati e non aggressivi.

Colore rosso rubino carico con riflessi viola che stupiscono, profumo etereo intenso, elegante che esprime piena personalità, in bocca il corpo sorprende: il velluto, i tannini dolci, la frutta rossa matura, la vena acidula che lo rende equilibrato, un'armonia che seduce e rende piacevolissima la beva.

Vino tranquillo, importante, prodotto in limitata quantità....

Gastronomia: piatti a base di carne, formaggi, da meditazione.

Per apprezzarlo al meglio va ossigenato prima del servizio.



MORO DEL MORO IGT

Vino rosso passito secco in barriques

Uve: Pjcol Ross 60% Ancellotta 40%

Grado alcolico 14,50° - zuccheri residui 6,00 gr/l - acidità totale 6,00

Vendemmia: le uve vengono raccolte a mano selezionando i grappoli più belli, sono poste sui graticci per un appassimento di alcuni mesi nel fruttai con controllo della temperatura ed umidità.

Vinificazione: nei mesi invernali avviene la pigiatura cui segue la fermentazione a "cappello sommerso" con lungo contatto pellicolare.

Elaborazione: dopo una decantazione naturale il vino matura per 15 mesi in barriques allier 33% nuove 33% di un anno 33% di 2 anni, poi stagiona in legno per altri 18 mesi, in seguito affina a lungo in vetro.

Colore rosso rubino carico con riflessi viola cupo che sorprende, profumo profondo, etereo, intenso, elegante, ricco di sfumature "bois,es" pieno di fascino, sapore imponente, vellutato, armonico, di pieno corpo con tannini di grande stoffa che conferiscono all'insieme un'armonia piena di premesse.

Vino fermo, importante, di gradazione elevata, prodotto in limitata quantità....

Gastronomia: piatti a base di carne della grande cucina, cacciagione e selvaggina da pelo, formaggi stagionati, da meditazione.

Per apprezzarlo al meglio Moro del Moro va ossigenato prima del servizio.