



Spumanti a Metodo Classico

Rinaldi Première[®] “LA PRIMA CUVÉE” BRUT

riserva millesimata

*La Cuvée che ha anteceduto tutte le altre della nostra Maison ossia “La Prima Cuvée”.
Quella che Rinaldo Rinaldi ha formulato a metà degli anni sessanta
e dalla quale ha preso ispirazione per tutte le altre sue Riserve.
Essa raccoglie tutti i profumi della primavera: rose bianche, fiori di tiglio e di biancospino.
Perchè Rinaldo ha voluto così il suo primo chardonnay in purezza:
con tutta l'eleganza dei fiori che solo in questa stagione si può cogliere.*

vitigni*: Chardonnay

provenienza uve: Trentino

altitudine: 300-400 metri

affinamento: 3 mesi in barriques provenienti dal massiccio centrale francese

maturazione: 12 mesi sui propri lieviti

NOTE DI DEGUSTAZIONE

bouquet: il melleo dal corredo più floreale della nostra *Maison*. Accattivanti i richiami di grande freschezza: fiori di tiglio e di biancospino, di rose bianche, di gelsomino e di fiori di cedro. Chiudono il corredo aromatico note di pompelmo rosa e di pere williams

abbinamenti: per la nobile freschezza che si delinea al palato Rinaldi Première consacra l'aperitivo più raffinato, menù a base di pesce e proposte vegetariane. Perfetto con le crudité

suggerimenti: servire a 6° C in un tulipano di cristallo

** le percentuali degli uvaggi possono variare sensibilmente nella produzione di ogni singola annata*

