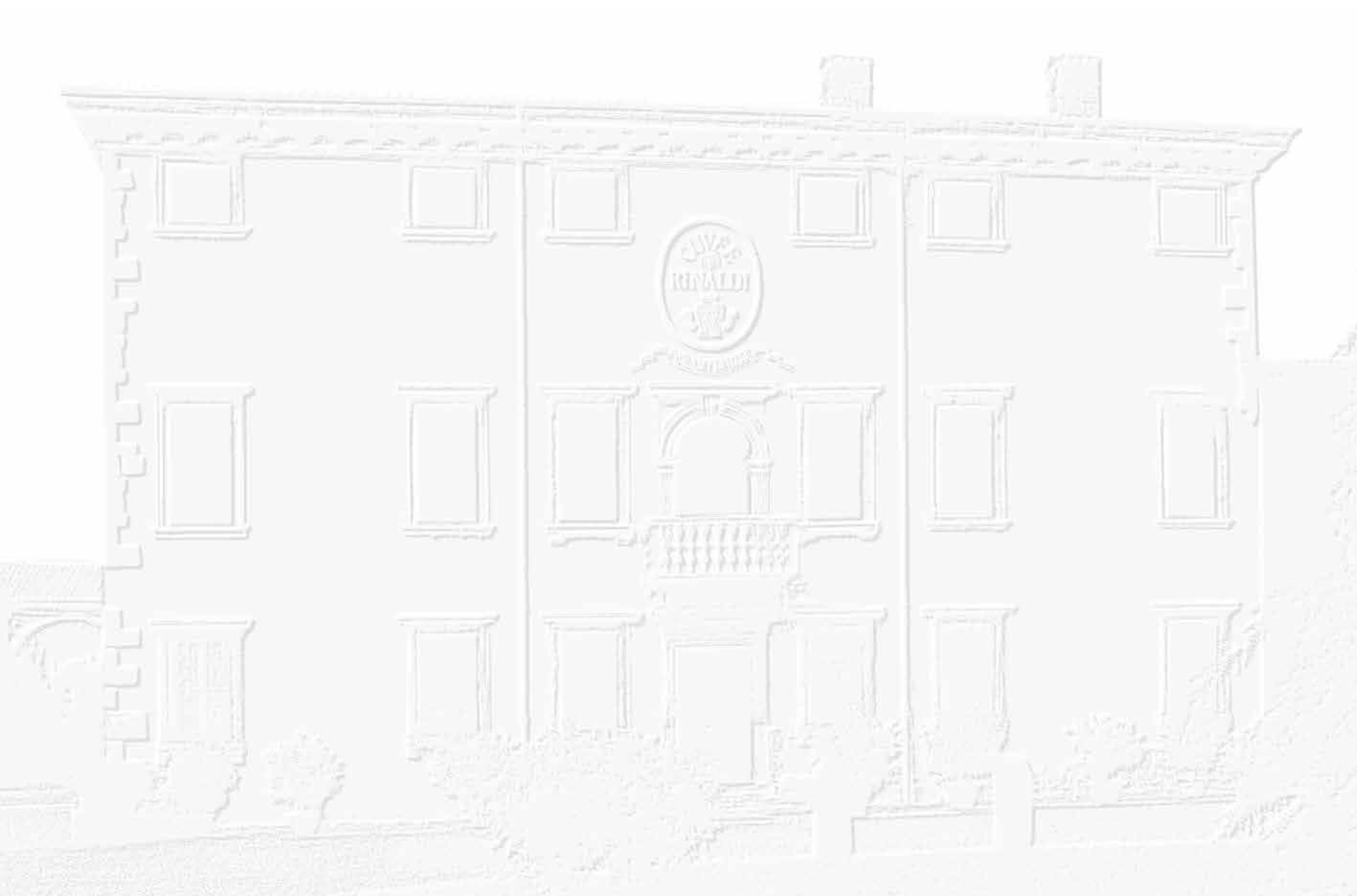




*Villa
Rinaldi*®

*Grandi Spumanti a Metodo Classico
Amarone della Valpolicella ~ Distillati di Cuvées*

M A I S O N D E N É G O C E





Storia di una tradizione lunga cent'anni

Villa Rinaldi è un' autentica ed esuberante "Maison de Négoce Italiana": interpretiamo ogni giorno dando il meglio di noi stessi, una pregiata produzione di Millesimati d'Autore in Metodo Classico Italiano.

Sin dal principio la nostra cantina si caratterizza per una spiccata personalità creativa che già dagli anni '50 sposa uno stile finissimo, impreziosito da una continua ricerca di elegantissimi vitigni Chardonnay e Pinot Nero Atesini.

Produciamo da generazioni Millesimi di altissima qualità artigianale, utilizzando antiche e rigorose pratiche enologiche come il lungo affinamento dei vini base in barriques francesi, con la particolarità del "Dégorgement à la volée". Ogni singola bottiglia nasce dal perfetto

equilibrio tra natura e maestria, passione e segreti, tradizione e innovazione, col tocco sublime di uno stile sempre unico e ricercato, che ci distingue in tutto il mondo.

Diamo costantemente il massimo per offrire ai nostri estimatori Spumanti che incantino per sfarzo e opulenza, seducano per raffinatezza e conquistino il cuore prim'ancora che il palato.

Il risultato di ogni degustazione è un'autentica emozione che giunge al cuore e travolge i sensi grazie anche a quell'infinita moltitudine di fragranze e ricordi ai quali, il più delle volte, non si riesce a dare un nome.

È con questo spirito che dedico il catalogo non solo a tutti gli estimatori Villa Rinaldi ma in particolare a chi cerca di cogliere nella sua autenticità il lato bello e prezioso della vita.

Rinaldo Rinaldi

RINALDO RINALDI



The story of a 100-year tradition

Villa Rinaldi is an authentic and exuberant "Maison de Négoce Italiana", exponent of an exquisite signature production of Millesimati in the Italian Classic method.

Our winery has been characterised from the start by an outstanding creative personality, which has been interpreting a refined style since the '50s, as well as a continuous search for elegant Chardonnay and Pinot Nero Atesini vines.

For generations we have been producing artisanal Millesimi of the highest quality, using old and rigorous enological practices such as the long ageing of the base wines in barrels of the central French massif and enhancement by the "dégorgement à la volée".

Each bottle originates from the perfect balance between nature and mastery, passion

and secrets, tradition and innovation, with a sublime touch of the unique style that distinguishes us all over the world.

We always give the maximum so that we can offer our admirers sparkling wines that enchant with their splendour and opulence, seduce with their elegance and conquer the heart before the palate.

The result of every tasting is an authentic emotion which goes straight to the heart and overwhelms the senses thanks to the infinite multitude of fragrances and memories to which it is often impossible to give a name.

I dedicate this catalogue not only to all the Villa Rinaldi admirers, but, in particular to all those who are trying to capture in its authenticity the beautiful and precious side of life.



Un'antica Villa che racchiude al proprio interno il magico mondo di Villa Rinaldi: le sale degustazione e l'affascinante castello che conserva i piccoli carati con i pregiati nettari.

An ancient Villa that encapsulates the magical world of Villa Rinaldi: the wine tasting rooms and the fascinating castle that houses the small barriques with their precious nectars.





M A I S O N D E N É G O C E

Aspettiamo il tempo
necessario affinché
ogni spumante
esprima il meglio di sé

Le scelte coraggiose e controcorrente del Signor Rinaldo Rinaldi, hanno dettato le fortune e le strategie della Maison che oggi rappresenta una delle cantine più rinomate e qualificate nella produzione di Spumanti Metodo Classico. Il patrimonio di tradizioni unito allo spirito di sperimentazione hanno consentito e consentono di distinguersi ed affermarsi anche sulla scena internazionale delle bollicine più prestigiose. In tutto questo, il Tempo è un elemento

fondamentale per la Maison Rinaldi: un connubio perfetto tra antiche pratiche e metodi all'avanguardia garantiscono ogni giorno una pregiata qualità.

L'uso sapiente di preziose barriques per custodire gli inebrianti e sfarzosi bouquet e il Tempo quale unico alleato per elevare Spumanti artistici e ricercati.

È questo il costante paradigma per Villa Rinaldi: Passione - Tempo - Lavorazione.



*Villa Rinaldi means
waiting the time it takes
for any Spumante wine
to become the finest
expression of itself*

The courageous and maverick choices of Mr. Rinaldo Rinaldi, have dictated the fortune and strategies of the Maison, which today represents one of the most renowned and qualified wineries in the production of sparkling wines.

The patrimony of traditions mixed with the spirit of experimentation has allowed, and continues to allow, the Maison to distinguish and assert itself on the international scene of the most prestigious sparkling wines.

Throughout the whole process, time is a fundamental element for Maison Rinaldi: a perfect union between old practices and avant-garde methods guarantee exquisite quality every time.

The skillful use of precious barrels to protect the heady and magnificent bouquets, with only the passage of time as its ally, elevates artistic and sought-after sparkling wines.

This is the constant paradigm of Villa Rinaldi: Passion - Time - Production.



M A I S O N D E N É G O C E

Ambire al valore universale della bellezza

La Maison Rinaldi racconta di uno stile unico, capace di rimanere nei ricordi più felici e di giungere immediatamente al cuore dei suoi estimatori. È la giusta interpretazione tra eleganza e storicità, tradizione ed innovazione, sfoggio di intrigante fascino e ricerca continua della perfezione. Il risultato è una concreta testimonianza di una veste elegante a tratti lussuosa capace di impreziosire l'eccelsa qualità dei Millesimati Rinaldi. Un modo tutto particolare di cogliere l'essenza

della vita tra cura dei dettagli, buon gusto e giusta presunzione nell'osare verso il meglio. Poichè proprio il meglio della vita è un diritto inalienabile per coloro che amano il valore universale della bellezza.

È così che molti spumanti Rinaldi raccontano di antichi metodi ancora oggi magicamente applicati, col risultato di una costante ricerca verso una sempre più sublime e rara perfezione. Nel tempo, e per il tempo.



Aspiring to the universal value of beauty

Day by day, Maison Rinaldi narrates a unique style, which succeeds in lingering among the happiest memories and immediately reaches the heart of its admirers. It is the right interpretation of elegance and historical authenticity, tradition and innovation, the flaunting of intriguing charm and the continuous search for perfection. The result is a real testimony to an elegant, sometimes

luxurious appearance which succeeds in embellishing the high quality of the Rinaldi Millesimati. Its own particular way of capturing the essence of life with attention to detail, good taste and the right dose of presumption in daring to be the best.

Since the best of life is an inalienable right for those who love the universal value of beauty.





I Giganti di Villa Rinaldi

Giants by Villa Rinaldi

Magnum 1,50 l.

Jeroboam 3,00 l.

Rehoboam 4,50 l.

Mathusalem 6,00 l.

Salmanazar 9,00 l.

Baltazar 12,00 l.

Nabuccodonosor 15,00 l.

Salomon 18,00 l.

Primato 26,00 l.



SALMANAZAR
9 litri



Villa
Rinaldi®



Il lusso di osare
The luxury of being able to dare



Esemplari in cristallo con cesellature in oro 18k - litri 0.7-1-3

Crystal bottles with 18K gold engraving – litres: 0.7-1-3



M A I S O N D E N É G O C C E



Indulge in Luxury Crystal bottles

Il Metodo Artigianale Villa Rinaldi

The Villa Rinaldi Artisanal Method

“Col nostro metodo artigianale, occorrono in media 4 anni per realizzare un Millesimo”
“With our artisanal method, it takes, on average, 4 years to create a Millesimo”

1. Selezione delle migliori uve

Selezione delle migliori uve Pinot noir, e Chardonnay del Trentino Alto Adige per i Millesimi, secondo le autentiche tradizioni delle più rinomate Maison de Negoce francesi. È la famiglia Rinaldi che visiona e seleziona personalmente i migliori Cru.

Selection of the best grapes

Selection of the best Pinot noir and Chardonnay grapes from Trentino Alto Adige for the Millesimo, according to the authentic traditions of the most renowned French Maisons de Negoce. The Rinaldi family personally inspects and selects the best Cru.

2. Pressatura soffice delle uve

Pressatura soffice delle uve, molto curata, secondo le tradizioni enologiche.

Soft pressing of the grapes

Soft pressing of the grapes with much attention and care according to old enological traditions.

3. Affinamento in barriques

Successivo affinamento delle basi spumante in barriques provenienti dal massiccio centrale francese, per custodire ed elevare la cuvee, il tutto per un periodo che va da 6 a 40 mesi, col Tempo quale "unico alleato per perfezionare Spumanti artistici e ricercati".

Ageing in barrels

Subsequent ageing of the sparkling wine bases in barrels which come from the central French massif, to protect and enhance the cuvee, all for a period of time that goes from 6 to 40 months, with Time as the "only ally in the perfecting of artistic and sought-after sparkling wines.

4. Presa di spuma e rémuage

Le Cuvées vengono assemblate tra loro (marriage) con l'aggiunta di lievito selezionato francese e zucchero di canna grezzo dall'oceano Indiano per iniziare la seconda fermentazione denominata "presa di spuma" in bottiglie rigorosamente in posizione orizzontale. Questa fase dura dai 12 ai 48 mesi. Alla fine del ciclo, le colonie di lieviti all'interno delle bottiglie attraverso il rémuage vengono trasferite sul collo delle bottiglie pronte per la sboccatura.

“Presa di spuma” and riddling

The cuvées are assembled together (marriage) with the addition of selected French yeast and raw cane sugar from the Indian Ocean to start the second fermentation which is called "presa di spuma" in bottles that are rigorously maintained in a horizontal position. This phase lasts from 12 to 48 months. At the end of the cycle, the colonies of yeast inside the bottles are transferred, by means of rémuage (riddling) to the neck of the bottles, ready for disgorging.

5. Dégorgement à la volée

Quando Rinaldo Rinaldi in persona ritiene sia giunto il momento, le migliori riserve vengono sboccate a mano, anche in questo caso secondo l'antico metodo francese del dégorgement fatto rigorosamente à la volée.

Dégorgement à la volée (disgorging)

When Rinaldo Rinaldi in person decides that the moment is right, the best reserves are disgorged by hand, here too the old French method of dégorgement is used, rigorously carried out à la volée.

6. Rabbocco naturale

Dopo la sboccatura, le bottiglie vengono colmate con vino della medesima tipologia.

Natural dosage

After disgorging, the bottles are topped up with wine of the same type.

7. Sigillo di piombatura

L'opera del Metodo Classico a lavorazione artigianale di Villa Rinaldi è ora pronta. Le migliori Selezioni della Maison vengono piombate a garanzia di un prodotto di straordinaria qualità.

Lead seal

The production of the Classic Method, made with an artisanal method by Villa Rinaldi, is now ready. The best Selections of the Maison are sealed with lead to guarantee a product of extraordinary quality.



Dégorgement à la volée



M A I S O N D E N É G O C I E

La Collezione a Metodo Classico

The Classic Method Sparkling Wines

Villa Rinaldi®



R I N A L D I P R E M I È R E



le prime Bollicine d'Autore
the first signature Sparkling

La Cuvée che ha anteceduto tutte le altre della nostra Maison ossia "La Prima Cuvée". 100% Chardonnay esclusivamente dal Trentino. Lo Spumante che Rinaldo Rinaldi ha formulato a metà degli anni sessanta e dal quale ha preso ispirazione per tutte le altre sue Riserve. Esso raccoglie tutti i profumi della primavera: rose bianche, fiori di tiglio e di biancospino. Perché Rinaldo ha voluto così il suo primo Chardonnay in purezza: con tutta l'eleganza dei fiori che solo in questa stagione si può cogliere. Perfetto come aperitivo e con tutte le crudité.



The first Cuvée created by Rinaldo Rinaldi, the founder of Villa Rinaldi, in the '60s. 100% Chardonnay from Trentino area. This spumante was the inspiration for all his other famous reserves. This new sparkling is a triumph of the springtime flowers: lindem blossoms, jasmine and hawthorn flowers. Because this is how Rinaldo wanted is first Chardonnay to be: full of the elegance that only spring flowers can offer. Thanks to its freshness Rinaldi Première is the most elegant companion to Italian style appetizers. Perfect with seafood.



M A I S O N D E N É G O C E



750

DISPONIBILITÀ - AVAILABILITY

Villa
Rinaldi®



GRAN CUVÉE BIANCA - BRUT



le Bollicine di classe per chi vuole distinguersi

high class sparkling Bubbles for people who like to distinguish themselves

La prima, la più famosa Cuvée della Maison Rinaldi. Grande Millesimo di favolosa freschezza nitido nelle fragranze morbide dell'ananas e della frutta tropicale. Accattivante bouquet affinato per sei mesi nelle piccole barriques del massiccio centrale francese. L'equilibrio perfetto di tanti piccoli cru di uve Chardonnay esclusivamente atesini si concretizza in uno spumante a metodo classico di magistrale esecuzione. Compagno perfetto sempre: dall'aperitivo e a tutta tavola.

The first and most famous Cuvée from Maison Rinaldi. A great vintage wine with the fabulous crisp fragrances of smooth pineapple and tropical fruit. Aged for six months in small barriques from the French Massif Central, this wine features a captivating bouquet. The perfect balance of small crus of Chardonnay grapes from Italy's Adige valley, delivers an excellent classic method spumante. The perfect match for appetizers or throughout a meal.





M A I S O N D E N É G O C E



375 750 1500

DISPONIBILITÀ - AVAILABILITY

Villa
Rinaldi®



I M P E R I A L E - B R U T



la nobile esperienza del Pinot Nero

the noble experience of Pinot Noir

La più nobile Cuvée di Pinot Nero in purezza orchestrata da Villa Rinaldi. Figlia delle più rigide scelte in vigneto per regalare agli amanti delle bollicine un millesimo di impeccabile esecuzione.

Perlage persistente e serrato che si scioglie sottile al palato. Finissimo impatto olfattivo con trama prevalentemente floreale e con fragranti note di crosta di pane. Destinato ai cultori del grande Pinot Nero. Perfetto a tutta tavola.

The most noble yet most austere Pinot Noir Cuvée by the Maison. Carefully selected grapes for a very refined and impeccable Italian vintage for connoisseurs of sparkling wine a lingering, clean perlage that dissolves delicately on the palate. A very refined olfactory sensation with intense floral aromas and subtle hints of crusty bread. Noble and exclusive for Pinot Noir connoisseurs.

A food-friendly wine.





M A I S O N D E N É G O C E



750

1500

DISPONIBILITÀ - AVAILABILITY

Villa
Pinaldi®



R O S É R O S A - B R U T



l'incantevole sfumatura del Rosa
the enchanting shade of Pink

Il Millesimo con la sfumatura di rosa più intrigante che incanta con le tonalità calde di quella pelure d'oignon che solo i grandi Rosé possono vantare. Un contatto con le bucce per ventiquattro ore per ricavare non solo un riflesso inimitabile ma al contempo un bouquet integro e femminile di rosa canina, lamponi e ribes nero.

Affinato in barriques francesi per 8 mesi per regalare una sottile nota vanigliata a un vitigno che, come in questo caso, non sempre è sinonimo di mascolinità. Immane per chi ama anche la parte seducente del Pinot Nero in purezza. Intrigante con piatti dal gusto pulito e deciso: sushi, sashi-mi e crostacei.

The intriguing pink nuance of this Millesimo charms with its warm-coloured pelure d'oignon which only the great Rosé wines can flaunt. Contact with the grape skins for 24 hours creates unique reflections as well as a full-bodied, feminine bouquet of bramblerose, raspberry and blackcurrant.

Aged in French barriques for 8 months to give a subtle hint of vanilla to a grape which, as in this case, is not always synonymous with masculinity.

A must for those who also appreciate the enticing aspect of pure Pinot Noir grapes.

Divine when paired with dishes that have a clean, distinctive taste: sushi, sashi-mi and shellfish.





M A I S O N D E N É G O C E



750

1500

DISPONIBILITÀ - AVAILABILITY

Villa
Rinaldi®



R I N A L D I S U P R Ê M E
EXTRABRUT - R.D. RÉCENTEMENT DÉGORGÉ



Dégorgement rigorosamente à la volée

L'assoluta Eccellenza di un millesimo straordinario
the absolute Excellence of an extraordinary millesimo

Lo stile perfetto e sottile di questa ultima creazione del fondatore della Maison RINALDI rappresenta appieno la personalità del Pinot Noir in purezza proveniente dalle più alte colline del Trentino Alto Adige (500-700 metri di altitudine): austero nel bouquet e nel carattere ma dotato di quel tocco unico e seducente che Rinaldo Rinaldi sa creare. Bouquet con note minerali ma al contempo di grande freschezza. Riserva austera ed elegante dalla trama croccante ed avvolgente. Eccellente con menù di pesce e crostacei.



The subtle and perfect style found in the latest creation by Villa Rinaldi's founder, faithfully conveys the pure character of Pinot Noir, from the highest hills in Trentino Alto Adige (500-700 metres altitude). Austere in its bouquet and character, yet gifted by that unique and seductive touch that only Rinaldo Rinaldi knows how to impart.

Austere and elegant reserve that signals an enveloping drama. Clean and distinct taste of this wine will also cleanse the palate. Recommended with raw seafood and menu of fish.

Selezione La Cantina dei Piombi





M A I S O N D E N É G O C É



750

DISPONIBILITÀ - AVAILABILITY

Villa Rinaldi®



BARRICAIA - BRUT



Dégorgement rigorosamente à la volée

un brindisi intrigante che si imprime nella Memoria

an intriguing toast that remains impressed upon one's Memory

La più austera delle Riserve di Villa Rinaldi. La prima affinata per più di ventiquattro mesi in piccole botti francesi e che ha segnato la svolta aziendale. Pietra miliare della Maison: 60% Pinot Nero e 40% Chardonnay sapientemente uniti per regalare a questo bouquet un intrigante sentore minerale, con richiami di salsedine, di zenzero, e di pietra focaia. Autentica sfida per i palati più esigenti, per tuffarsi in un mondo di bollicine di esilarante finezza. Pluri premiato con i massimi riconoscimenti alle più autorevoli competizioni internazionali. Compagno perfetto a tutta tavola.



The most austere reserve wine from Villa Rinaldi. The first wine to be aged for more than 24 months in small French barriques. A milestone for Maison Rinaldi: 60% Pinot Nero and 40% Chardonnay grapes, elegantly and skilfully combined to deliver the most generous and rich mineral character. Hints of salt, ginger and flint. A veritable opportunity for the most discerning palates to experience a host of exhilaratingly refined bubbles. A winner of several awards that has earned the highest recognitions at leading international competitions.



M A I S O N D E N É G O C E



750 1500

DISPONIBILITÀ - AVAILABILITY

Villa Rinaldi®



ROSÉ DI BARRICAIA - BRUT



Dégorgement rigorosamente à la volée

la scelta ideale per esprimere rosee Emozioni

the ideal choice to express rosy Emotions

Il più aristocratico dei Rosé. Trascinante l'aroma di rose e di frutti di bosco avvolto in nuances speziate e balsamiche di secolari roveri francesi.

Ammagliante per la raffinatezza dei sapienti mariages di sole uve Pinot Nero atesine. Intensa trama gustativa per questa esuberante Riserva.

Elegantissimo con ostriche e crostacei. Perfetto con salumi ricercati.

The most sophisticated Rosé by Maison Rinaldi. Fascinating aroma of rose and berries wrapped in spicy and balsamic nuances of century-old French oak casks.

The masterly marriage of Pinot Noir grapes from Italy's Adige Valley creates an intense taste for this exuberant and luxuriant vintage.

Breathtaking with oysters and shellfish. Ideal with the most refined cured meats.





M A I S O N D E N É G O C I E



750 1500

DISPONIBILITÀ - AVAILABILITY

Villa Rinaldi®



CREMÉ - DEMI SEC



Dégorgement rigorosamente à la volée

l'affascinante seduzione del Perlage
the fascinating seduction of Perlage

Esperienza indimenticabile. Uno Spumante dal bouquet echeggiante la pasta di mandorle e una suadente nota di vaniglia. Il Millesimo più soffice dal perlage sottilissimo e cremoso. Morbido ed intrigante da non riuscire a capire dove finisce la nota dolce ed inizi quella più secca e decisa. Elevato per diciotto mesi in piccoli carati francesi che gli conferiscono quell'equilibrio perfetto da renderlo memorabile già dal primo assaggio. Favoloso con ostriche, caviale e la più fine delle pasticcerie.



An unforgettable experience. A classic method spumante with a lingering almond bouquet and a subtle note of vanilla. The mildest Millesimo from VILLA RINALDI with an exceptionally refined and creamy perlage. Smooth and intriguing to the point where it is difficult to distinguish the borderline between sweet and dry-crisp. Aged for 18 months in small French barriques to confer a perfect balance that makes it unforgettable from the very first sip. Fabulous with oysters, caviar and the finest pastries.



M A I S O N D E N É G O C E



750 1500

DISPONIBILITÀ - AVAILABILITY

Villa
Rinaldi®



DOLCE DI CREMÉ - DOLCE



Dégorgement rigorosamente à la volée

un'autentica Dolcezza che conquista il cuore
an authentic Sweetness that conquers the heart

Il nettare più dolce di Villa Rinaldi. Nato dal connubio originale tra uve Chardonnay e Pinot Nero dell'Alto Adige e nobili acini appassiti di Garganega veronese. Vera sfera di morbidezza e dolcezza che inebria il palato per la perfetta rotondità del suo carattere. Sublimato in piccole barriques francesi per più di diciotto mesi. Perfetto a fine tavola con dolci cremosi e al cucchiaio.

Ottimo con formaggi stagionati, erborinati accompagnati a miele di corbezzolo.

The sweetest nectar from Villa Rinaldi. An original combination of Chardonnay and Pinot Noir grapes from Italy's Adige valley and dried Garganega grapes from Verona. This delicious classic method spumante is aged in small French barriques for more than 18 months and provides a velvety sweet texture on the palate and a perfectly full-bodied character. Perfect with cream-based pastries and desserts. Excellent with tasty, cheeses served with arbutus-berry honey.





M A I S O N D E N É G O C E



375 750 1500

DISPONIBILITÀ - AVAILABILITY

Villa
Rinaldi®



R E C I O T O
DELLA VALPOLICELLA D.O.C.



Dégorgement rigorosamente à la volée

il metodo classico per il miglior Recioto di sempre
the classic method for the best Recioto of all time

Recioto della Valpolicella d.o.c. come da antica tradizione veronese. Suntuoso, avvolgente e coinvolgente giunge al naso il dolce aroma di amarene, di fichi secchi, di confettura di prugne in un susseguirsi crescente di emozioni.

Note delicate di cannella, cacao fondente e tabacco ne descrivono la grande eleganza.

Risultato perfetto dell'appassimento estremo della corvina Veronese. Entusiasmante con dessert e praline al cioccolato.

Recioto della Valpolicella d.o.c. from the age-old Veronese tradition. Sumptuous, intense and round-tasting it has a pleasant nose of cherry, dried figs, and plum conserve that create a crescendo of lingering emotions.

A very stylish wine with delicate nuances of cinnamon, dark cocoa and tobacco. The perfect result of very well-dried Corvina Veronese grapes. Fabulous with desserts and chocolate pralines.



Selezione La Cantina dei Piombi





M A I S O N D E N É G O C É



375 750 1500

DISPONIBILITÀ - AVAILABILITY

Villa
Rinaldi®



BARRICAIA NOIR



Dégorgement rigorosamente à la volée

la Sorpresa dello spumante rosso... senza perlage

the Surprise of a red sparkling wine... without perlage

Inconsueto ed intrigante Millesimo rosso scaturito dall'incontro di Pinot Nero e Corvina veronese.

Nitido e pulito si presenta il frutto a bacca rossa: la ciliegia nera si impone garbatamente ad un'elegantissima nota di amarena e frutta di bosco. Il tutto ben coniugato ad un nobile sentore di goudron.

Ideale con pesci di struttura o con carni rosse dal gusto delicato. Intrigante sfida per appassionati.

An unusual and intriguing Italian Millesimo red wine obtained from Pinot Noir and Corvina Verona grapes.

Crisp and clean red berry flavours: a beautifully integrated black cherry character with an elegant note of Amarena cherry and wild berries. All combined with a noble nuance of goudron.

Matches perfectly with fish or delicate red meats. An intriguing challenge for the discerning palate.



Selezione La Cantina dei Piombi





M A I S O N D E N É G O C I E



750

1500

DISPONIBILITÀ - AVAILABILITY



*Villa
Rinaldi*



M A I S O N D E N É G O C E

Rossi & Distillati

Our Reds and Brandy

Villa
Pinaldi®



C O R P U S
AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO D.O.C.
RISERVA



la tradizione dell'Amarone che si eleva a note di perfezione
the tradition of Amarone which rises to notes of perfection

L'interpretazione più fedele e classica dell'Amarone della Valpolicella. Risultato perfetto dei tre vitigni storici della Valpolicella classica. Corvina, Rondinella e Molinara regalano a questo Amarone un bouquet lussuoso, impenetrabile e austero con prorompente richiami di amarene, ciliegie sotto spirito, confettura di prugne, cacao e tabacco. Sensazioni quasi tattili e calde. Ammandorlato e gradevolmente amarognolo, quasi asciutto.

Struttura vibrante per questo sfarzoso Amarone di Verona. Indimenticabile nelle annate storiche del 1990 e 1995.

The most faithful and classic interpretation of Amarone wine from Valpolicella.

The perfect combination of three traditional grapes from the five finest traditional Valpolicella vineyards.

A lush, impenetrable and austere bouquet with intense notes of cherry, cherry preserved in alcohol, plum conserve, cocoa and tobacco.

A vibrant structure and fruity character for this enticing Amarone wine from Verona.

The 1990 and 1995 vintages are unforgettable.





M A I S O N D E N É G O C E



750

1500

DISPONIBILITÀ - AVAILABILITY

Villa
Rinaldi®



R I N A L D I M A I O R
AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C.



l'Amarone giovane di Rinaldo Rinaldi
Rinaldo Rinaldi's young Amarone

Un Amarone della Valpolicella di nuova e raffinata scuola eseguito con grande maestria ed eleganza. Interprete di una nuova filosofia dove maestosità e classe confluiscono in un unico sorprendente risultato. Bouquet accattivante con traboccanti richiami di ciliegie, di amarene impreziositi da eleganti note di pepe nero, tabacco e vaniglia. Seducente ed intrigante con carni rosse e formaggi stagionati.

A new, refined Amarone from Valpolicella created with great skill and elegance in Italy's Valpolicella valley. This wine embodies a new philosophy where sophistication and grace marry to create a unique and surprising result. A captivating aroma that delivers generous notes of cherry, Amarena cherry and plum conserve with traces of black pepper, tobacco and vanilla. An extraordinary, new Amarone that is both enticing and inviting. Matches perfectly with game and red meats.





M A I S O N D E N É G O C E



750



1500

DISPONIBILITÀ - AVAILABILITY

Villa
Rinaldi®



R I P A S S O
VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE DOC



Il profumo dei Ricordi in un Ripasso superbo
The aroma of the Memories of a superb Ripasso

Il Ripasso è interprete fedele di una tradizione veronese autentica e schietta. Leale nella sua presentazione grazie all'uvaggio più antico: Corvina, Rondinella e Molinara. Il mosto viene lasciato a contatto ossia "ripassato" per un breve periodo sulle vinacce del nobile Amarone. Il vino di un tempo, di ricordi lontani e di freschi richiami: sensazioni di ciliege mature, la parvenza di visciole, la calda e piacevole seduzione dei continui rimandi al ribes nero e alle soffuse note speziate ove tutti i sensi ne rimangono avvolti e pregni. La luminosa nitidezza varietale con note leggermente ammandorlate rendono anche il RIPASSO autentico interprete dello stile firmato VILLA RINALDI.



Ripasso faithfully interprets a candid and authentic tradition of Verona. Faithful in its presentation, thanks to the most ancient types of grapes: Corvina, Rondinella and Molinara. The must is left in contact with, or rather, lightly caresses the marc of the noble Amarone. The wine of a time long gone, of distant memories and fresh recollections: sensations of ripe cherries, a hint of sour cherries, the warm and pleasant seduction of continuous reference to blackcurrant and to soft spiced notes where all senses are embraced and satisfied. The luminous varietal clarity with light almond notes means that RIPASSO too, faithfully interprets the signature style of VILLA RINALDI.



M A I S O N D E N É G O C É



750

DISPONIBILITÀ - AVAILABILITY

Villa Rinaldi®



DISTILLATO DI CUVÉES



il tempo che accarezza il Meglio di rari millesimi

the passage of time that caresses the Best of rare millesimi

Nobile distillato di vino, estratto di pura eleganza dei nove Spumanti a Metodo Classico dove la distillazione ha coinvolto anche le colonie di lievito presenti negli Spumanti. Bouquet floreale con fragranti note di agrumi che si innalzano a più strutturati richiami di spezie e di cacao. Inebriante se abbinato a cioccolato fondente, speziato o bitter.

A noble wine distilled with pure elegance from the nine Classic Method Spumante wines where distillation also involves the Spumante yeast. A floral bouquet with fragrant nuances of citrus fruit in a structure of spice and cocoa. Inebriating when paired with dark, aromatic or bitter chocolate.





M A I S O N D E N É G O C E



700

DISPONIBILITÀ - AVAILABILITY

Villa Rinaldi®



R I N A L D I P L U S 5 8 °
A C Q U A V I T E D I V I N O - B R A N D Y



la stupefacente sorpresa di un Segreto mai rivelato
the astonishing surprise of a Secret never revealed

Rinaldiplus 58° è la più nobile acquavite di vino della Maison Rinaldi ottenuta dalla distillazione artigianale in antichi alambicchi delle migliori Riserve a Metodo Classico di VILLA RINALDI e delle colonie di lievito in esse presenti. Grazie all'antica pratica del dégorgeage à la volée operata ancor oggi dalla Maison è possibile raccogliere questo lievito che, una volta distillato, conferirà a RinaldiPlus 58° un bouquet di grande raffinatezza. Rinaldiplus 58° viene affinato per molti anni in barriques di rovere provenienti dal massiccio centrale francese. Bouquet: floreale e fruttato con note di foglie di malva, fiori di mimosa e di fichi maturi. Al palato è rotondo con retrogusto di foglie di liquirizia, peperoncino vietnamita e note di ovoli freschi. Tocco perfetto per accompagnare il dopo cena.



Rinaldiplus 58° is the noblest brandy from Villa Rinaldi, obtained from the artisanal distillation of the best Traditional Method Reserves and their yeast colonies in antique pot stills. Thanks to the antique method of disgorging by hand, which is still in use today across the Villa Rinaldi production, it is possible to gather these lees, which once distilled, deliver a very refined bouquet. Rinaldiplus 58° is aged for many years in oak barriques from the French Massif Central, which imparts a warm, amber colour to this brandy.

Floral and fruity with notes of malva, mimosa and mature figs. Round on the palate: licorice leaves, Vietnamese peppers, and ovoli mushrooms linger after the long finish. The perfect after-dinner touch.



M A I S O N D E N É G O C I E



700

DISPONIBILITÀ - AVAILABILITY



Il Medagliere di Villa Rinaldi *International Awards*

International Oenological Competition Vinitaly - Verona

<i>1999</i>	Gold Medal	<i>Dolce di Creme'</i>
<i>2000</i>	Bronze Medal	<i>Creme' demi sec</i>
<i>2000</i>	Gold Medal	<i>Gran Cuvée Bianca brut</i>
<i>2002</i>	Gold Medal	<i>Imperiale brut</i>
<i>2002</i>	Silver Medal	<i>Creme' demi sec</i>
<i>2004</i>	Big Gold Medal	<i>Barricaia brut</i>
<i>2004</i>	Gold Medal	<i>Dolce di Creme'</i>
<i>2004</i>	Gold Medal	<i>Gran Cuvée Bianca brut</i>
<i>2004</i>	Honourable Mention Diploma	<i>Corpus Amarone della Valpolicella D.o.c.</i>
<i>2005</i>	Big Gold Medal	<i>Barricaia brut</i>
<i>2005</i>	Silver Medal	<i>Creme' demi sec</i>
<i>2005</i>	Honourable Mention Diploma	<i>Corpus Amarone della Valpolicella D.o.c.</i>
<i>2006</i>	Silver Medal	<i>Gran Cuvée Bianca brut</i>
<i>2006</i>	Honourable Mention Diploma	<i>Barricaia brut</i>
<i>2006</i>	Honourable Mention Diploma	<i>Rinaldimaior Amarone della Valpolicella D.o.c.</i>
<i>2007</i>	Honourable Mention Diploma	<i>Gran Cuvée Bianca brut</i>
<i>2008</i>	Honourable Mention Diploma	<i>Corpus Amarone della Valpolicella D.o.c.</i>
<i>2013</i>	Big Gold Medal	<i>Corpus Amarone della Valpolicella D.o.c.</i>
<i>2013</i>	Silver Medal	<i>Dolce di Creme'</i>
<i>2013</i>	Honourable Mention Diploma	<i>Barricaia Brut</i>
<i>2004</i>	Medaglia d'Oro Concorso Enologico "VERONA WINE TOP - C.C.I.A.A di Verona e A.VI.VE"	
	Gold Medal Wine Competition "VERONA WINE TOP - C.C.I.A.A di Verona e A.VI.VE"	
	<i>Corpus Amarone della Valpolicella D.o.c.</i>	
<i>2010</i>	Challenge Euposia 2010 - Bollicine dal Mondo	
	Concorso Enologico Internazionale Miglior Spumante a Metodo Classico al Mondo	
	The Best 2010-2011 Classic Method Sparkling Wine in the world "Challenge Euposia - Bollicine dal Mondo"	
	<i>RinaldiSuprême extrabrut R.D.</i>	
<i>2014</i>	Premio "Vino dell'Eccellenza" - Guide dell'Espresso 2014	
	"Wine of Excellence" - Espresso Guide 2014	
	<i>Recioto della Valpolicella D.o.c. Metodo Classico.</i>	
<i>2015</i>	Diploma di Merito - Concorso Enologico VERONA WINE TOP	
	Merit Certificate - VERONA WINE TOP wine competition	
	<i>Corpus Amarone della Valpolicella doc</i>	





EMOZIONI D'ÉLITE



l'esclusivo Club... per Emozioni d'élite
the exclusive Club... Emotions for élite

"Rinaldi Club" è il nuovissimo progetto di Club Esclusivo pensato appositamente per i cultori del buon gusto; per tutti coloro che attraverso le proposte della Maison veronese Rinaldi, hanno la possibilità di vivere momenti sensoriali unici, esperienze significative alla riscoperta degli antichi e pregiati segreti della spumantizzazione in metodo classico italiano. Nel fantastico e rinomato scenario dell'azienda Rinaldi in Soave (Vr), gli ospiti del Club saranno coinvolti, in prima persona, in percorsi e didattici, speciali appuntamenti, visite alla produzione, e tante altre esclusive iniziative! Un pacchetto di speciali servizi per uniche e rare emozioni di élite, firmate naturalmente - da oltre 100 anni - Villa Rinaldi!

"Rinaldi Club" is the newest project of Exclusive Club designed especially for lovers of good taste, for all those who through the motions of the house Verona Rinaldi, have the opportunity to experience unique moments sensory, meaningful experiences to the rediscovery of ancient and valuable secrets the classic method sparkling wine in Italian.

In the fantastic scenery and renowned company Rinaldi in Soave (VR), guests of the Club will be involved, in person, paths and educational tasting, special events, visits to production, and many other unique initiatives!

A package of special services for unique and rare emotions elite, signed of course - over 100 years - Villa Rinaldi!



Dedicata agli estimatori di Villa Rinaldi
Dedicated to the admirers of Villa Rinaldi

www.rinaldiclub.com



EMOZIONI D'ÉLITE



È la profondità del gusto,
unita all'emozione
dell'esperienza a rendere
i tuoi momenti unici

#rinaldicin

Raccontaci della tua felicità con.....Rinaldicin!

Villa Rinaldi dedica ai giovani estimatori il simpatico contest per condividere foto, pensieri, commenti attraverso i social network sui momenti più importanti trascorsi con le persone più care, suggellati con un emozionante brindisi.

Sul portale rinaldiclub.com e sui nostri social network numerose iniziative per i giovani che intendono distinguersi con un brindisi di stile firmato Villa Rinaldi.

Tra le ultime novità nasce il concetto di Aperitivo Esclusivo: una nuova opportunità firmata VILLA RINALDI per brindare alle grandi emozioni con le persone più care.



*It is the depth of
flavour together with
the emotion of the
experience that makes
your moments unique*

#rinaldicin

Tell us about your happiness with.....Rinaldicin!

Villa Rinaldi invites its young admirers to participate in a fun contest by sharing photos, thoughts and comments on social networks about their most important moments spent with the people closest to them and sealed with a touching toast.

On the website rinaldiclub.com and on our social networks there are numerous initiatives for young people who distinguish themselves with a stylish toast, signed by Villa Rinaldi.

Amongst the latest arrivals, the concept of Aperitivo Esclusivo appears on the scene, a new opportunity, bearing the Villa Rinaldi signature, to toast special emotions with the people dearest to you.



Condividi le tue emozioni con #rinaldicin

Share your emotions with #rinaldicin

www.rinaldiclub.com

*Villa
Rinaldi®*



La famiglia Rinaldi in una foto di Giò Martorana dal volume "L'Atlante degli Spumanti d'Italia", Carlo Cambi Editore
The Rinaldi family in Giò Martorana's photo from the "L'Atlante degli Spumanti d'Italia", Carlo Cambi Editore

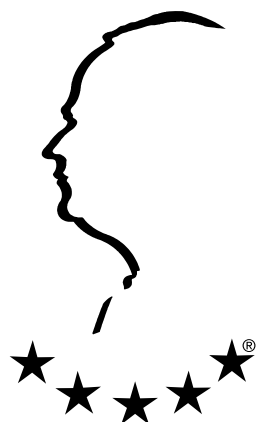
*Un antico mito che si tramanda di generazione in generazione
An ancient myth that has been passed on from generation to generation*

Progetto grafico
Graphic Solutions

Fotografia
Paolo Zampieri

Art Director
Dr. Nicola Ruocco

Stampa
FenicePrint



"Dedico questo catalogo non solo a tutti gli estimatori di Villa Rinaldi
ma in particolare a chi cerca di cogliere nella sua autenticità
il lato bello e prezioso della vita"

*"I dedicate this catalogue not only to all the Villa Rinaldi admirers,
but, in particular to all those who are trying to capture in its
authenticity the beautiful and precious side of life"*

Rinaldo Rinaldi

RINALDO RINALDI



Villa Rinaldi s.a.s. Via San Lorenzo, 74 - Soave (VR) - Italy - Tel +39 (045) 7613228 r.a. - Fax +39 (045) 6101051
villarinaldi.it - rinaldiclub.com - villarinaldi@villarinaldi.it

