



M A I S O N D E N É G O C E

Da quattro generazioni a Lavorazione Artigianale



VILLA RINALDI è un'autentica Maison de Négoce Italiana con una personalità creativa che fin dagli anni '60 conia un proprio stile attraverso la ricerca e la selezione di uve Chardonnay e Pinot Nero del Trentino Alto-Adige e con la reintroduzione di antiche e rigorose pratiche enologiche tra cui il lungo affinamento in barriques francesi e la sboccatura al volo. La Maison propone una raffinatissima collezione di **Spumanti a Metodo Classico** alla quale si affiancano alcune specialità della tradizione veronese come: **l'Amarone, il Ripasso e il Recioto della Valpolicella**. La raccolta si conclude con una esclusiva produzione di **Distillati di Cuvées**.



RinaldiPremière brut “La Prima Cuvée”

La Cuvée che ha anteceduto tutti gli altri Spumanti a Metodo Classico della nostra cantina. Esclusivamente Chardonnay del Trentino Alto-Adige per racchiudere in questo giovane spumante tutti i profumi della primavera. Per la nobile freschezza che si delinea al palato RinaldiPremière rappresenta l'aperitivo ideale. Seducente, inoltre, con tutte le crudité e le proposte vegetariane.

Gran Cuvée Bianca brut

Grande Millesimo di uve Chardonnay atesine dotato di favolosa freschezza e nitido nelle fragranze dell'ananas maturo e della frutta tropicale. Compagno perfetto dall'aperitivo e a tutta tavola con menù a base di pesce. Elegantissimo anche con carni bianche.

Imperiale brut

La più nobile e austera Cuvée di Pinot Nero orchestrata dalla Maison. Perlage persistente e serrato che si scioglie sottile al palato. Finissimo impatto olfattivo con trama prevalentemente floreale con note di crosta di pane e di chicchi di caffè tostati. Perfetto a tutta tavola con primi piatti di pasta e portate di carni bianche. Ottimo con menù a base di pesce.



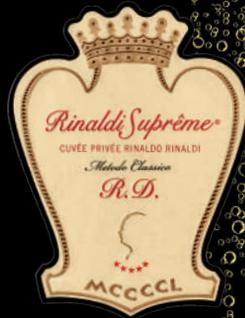


Rosé Rosa brut

Il Millesimo di solo Pinot Nero che vanta un bouquet integro e femminile di rosa canina, lamponi e ribes nero. Immancabile per chi ama anche la parte femminile e seducente del Pinot Nero. Ideale con sushi, sashi-mi e crostacei.

RinaldiSuprême extrabrut - R.D.

Lo stile perfetto e sottile del Pinot Noir proveniente dalle più alte colline del Trentino Alto Adige. Austero nel bouquet e nel carattere: note minerali, di salsedine e di chicchi di caffè tostati si innalzano in rapida successione. Raffinato con tutte le crudità. Imperdibile per i cultori del pinot nero.



Rosé di Barricaia brut

Trascinante l'aroma di rose e di frutti di bosco avvolto in nuances speziate e balsamiche di secolari roveri francesi per il più aristocratico dei Rosé della Maison. Elegantissimo con crostacei, crudità e salumi ricercati.



Barricaia brut

Pietra miliare della cantina, scaturita dal matrimonio perfetto di uve Chardonnay e Pinot Nero del Trentino Alto-Adige, sapientemente unite e lungamente affinate in barriques per esaltarne il sentore minerale. Autentica sfida per palati esigenti. Perfetto con risotti e zuppe di pesce. Eccellente con pesci di struttura e con carni rosse.

Cremé demi sec

Il Millesimo più soffice di VILLA RINALDI dal perlage sottilissimo e cremoso. Morbido e intrigante da non riuscire a capire dove finisce la nota dolce e inizi quella più secca e decisa. Favoloso con ostriche, caviale e la più fine biscotteria. Esperienza indimenticabile.



Dolce di Cremé

Vera sfera di dolcezza scaturita dal connubio originale di uve Chardonnay e Pinot Nero dell'Alto Adige e nobili acini appassiti di Garganega veronese. Perfetto con formaggi erborinati e blu cheeses oppure nel fine tavola con dolci cremosi e al cucchiaino.



Barricaia Noir brut

Intrigante Spumante a Metodo Classico rosso, scaturito dall'incontro di Pinot Nero e Corvina Veronese. Nitidi si susseguono al naso i sentori di frutta a bacca rossa: amarene, visciole e frutta di bosco. Ottimo con pesci di struttura o con carni rosse. Ideale con cacciagione.

Ripasso Valpolicella Classico Superiore d.o.c

La composizione più classica per il RIPASSO firmato VILLA RINALDI: Corvina, Rondinella e Molinara. Il mosto lasciato a contatto delle vinacce del nobile Amarone si arricchisce dei sentori e dei richiami di viole, ciliege e di note speziate. Abbinamento ideale a pesci di struttura, carni rosse, formaggi di media stagionatura.



Recioto della Valpolicella d.o.c.

Risultato perfetto dell'appassimento estremo delle uve Corvina, Rondinella e Molinara della Valpolicella. Suntuoso, avvolgente e coinvolgente l'aroma delle amarene, dei datteri e della confettura di fichi. Entusiasmante con dessert e praline al cioccolato.

L'AMARONE



RinaldiMaior Amarone della Valpolicella d.o.c.

Un Amarone della Valpolicella di nuova e raffinata scuola eseguito con grande maestria ed eleganza. Bouquet traboccante con richiami di ciliegie, di confettura di prugne e impreziosito da note di pepe nero. Ottimo con carni rosse, cacciagione e formaggi stagionati.

Corpus Amarone della Valpolicella classico d.o.c.

L'interpretazione più fedele dell'Amarone della Valpolicella Classico d.o.c. Risultato perfetto dei tre vitigni storici della zona classica. Bouquet lussuoso e austero con prorompenti richiami di ciliegie sotto spirito, confettura di prugne, cacao e tabacco. Ammandorlato e gradevolmente amarognolo, quasi asciutto. Perfetto con formaggi stagionati e in meditazione.



I DISTILLATI DI CUVÉES



Rinaldiplus 58° - Acquavite di Vino

Ottenuto dalla distillazione artigianale delle migliori Riserve della nostra Maison e delle colonie di lievito in esse presenti. RinaldiPLUS 58° viene affinato lungamente in barriques del Massiccio Centrale Francese. Al palato è rotondo con retrogusto di foglie di liquirizia, peperoncino vietnamita e note di ovoli freschi. Tocco perfetto nel dopo cena.

Distillato di Cuvée 40° - Acquavite di Vino

Nobile distillato degli Spumanti a Metodo Classico della Maison dove la distillazione ha coinvolto anche le colonie di lievito presenti negli Spumanti. Bouquet floreale con note di agrumi che si innalzano a più strutturati richiami di spezie e di cacao. Inebriante abbinamento a cioccolato bitter.



LE NOVITÀ

Cuvée UltraBrut - Edizione Storica

La nostra Riserva dal carattere più signorile, ammantata di grande charme e di eleganza. Sveltanti i sentori di lievito e di salsedine attenuati dalla note di mela selvatica e di fiori di tiglio. Traboccanti il pompelmo rosa e il cedro candito, sottile e seducente la mora del gelso. Trepidante nel finale, la nocciola fresca. Eccellente con tutte le crudità.

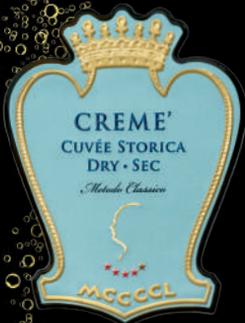
RinaldiDomus

Solo natura e maestria sanno forgiare la grande personalità di RinaldiDOMUS, il vino bianco destinato in passato esclusivamente alla famiglia Rinaldi e riproposto oggi, in edizine limitata, a cultori ed estimatori. Frutto di un'attenta selezione delle migliori uve Chardonnay e Sauvignon del Trentino Alto-Adige ed elevato in barriques francesi, incarna appieno il carattere autentico di Villa Rinaldi.



Creme' Cuvée Storica Dry Sec

Prodotta in un numero limitatissimo di esemplari, la Cuvée Storica Dry Sec riprende lo stile originario di questa grande Riserva. Rare e uniche sono le vendemmie di uve Chardonnay e Pinot Nero da destinare a questa straordinaria produzione. Una Riserva elegante e performante con gli abbinamenti più esclusivi: caviale, ostriche e crostacei.





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