



# RINALDI SUPREME EXTRABRUT Cuvée Privée Millesimata R.D.

Collezione Cuvées Storiche - Metal Label



## Vitigni

### Pinot Nero

Le percentuali degli uvaggi vengono definite in funzione delle singole annate.

## Provenienza uve

Trentino-Alto Adige e Veneto

## Altitudine vigneti

500/700 metri s.l.m.

## Affinamento

In barriques di rovere provenienti dal massiccio centrale francese. I tempi di permanenza in barriques sono variabili in base alle vendemmie.

## Maturazione

I tempi di contatto con i lieviti vengono studiati e stabiliti in base alle cuvées di ogni annata.

## Gradazione alcolica

12,5% vol.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

### Esame olfattivo

Dalle vette più alte del Trentino - Alto Adige giunge il carattere austero e risoluto di questo straordinario pinot nero di montagna. Il bouquet ampio, complesso e raffinato con ampi richiami di panificazione, di frollini e di nocchie tostate che si intrecciano a note ricche e piene di ricordi di spezie orientali. E' deciso e ammaliante il bouquet che regala questa riserva del fondatore.

### Esame gustativo

Colpisce il perlage sottilissimo quasi impalpabile e serrato che dona grande vivacità alla degustazione. Il pinot nero ammantato con superba persistenza tutte le papille per poi ritirarsi con grande eleganza.

### Abbinamenti

Raffinato con tutte le crudità. Imperdibile per i cultori del Pinot Nero.

### Servizio

Servire a 6°C in un tulipano di cristallo ampio.