



RINALDI PREMIÈRE Brut

S. A. (Sans Année)

**Vitigni****Chardonnay**

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

Provenienza uve

Trentino-Alto Adige e Veneto

Altitudine vigneti

500 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

Trionfo di primavera con fiori di limone, di tiglio e acacia. Delicate e inebrianti sensazioni di polline, di cedro maturo e lime con richiami di lievito tostato.

Esame gustativo

Freschezza impattante e inebriante inonda il palato e manifesta l'indole giovane di questa cuvée, dove la trama gustativa si arricchisce dell'armonia della frutta polposa appena matura.

Abbinamenti

Il carattere deciso lo rende compagno perfetto per aperitivi di stile: con sushi, sashimi, pesce bianco, molluschi, menu vegetariani e carni bianche.

Servizio

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