



RINALDI DOMUS

Vino Bianco

**Vitigni****Chardonnay - Sauvignon**

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 funzione delle singole vendemmie.

Gradazione alcolica

14% vol.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Esame olfattivo

Racchiude l'essenza dell'estate, il profumo dei campi di montagna in fiore, di un cesto di mele con un elegantissimo tocco di frutta esotica.

Esame gustativo

Mineralità spiccata e un impatto succoso e pieno di polpa di pesche bianche, di passion fruit e di ananas. Sorprendente finale sapido con grande complessità speziata.

Abbinamenti

Menu a base di pesce, di carni bianche e vegetariani.

Servizio

Servire a 8°C in un calice di cristallo di media ampiezza.