



*Spumanti a Metodo Classico*

# *Rinaldi Première*<sup>®</sup> “LA PRIMA CUVÉE” BRUT

riserva millesimata

*La Cuvée che ha anteceduto tutte le altre della nostra Maison ossia “La Prima Cuvée”.  
Quella che Rinaldo Rinaldi ha formulato a metà degli anni sessanta  
e dalla quale ha preso ispirazione per tutte le altre sue Riserve.  
Essa raccoglie tutti i profumi della primavera: rose bianche, fiori di tiglio e di biancospino.  
Perchè Rinaldo ha voluto così il suo primo chardonnay in purezza:  
con tutta l'eleganza dei fiori che solo in questa stagione si può cogliere.*

**vitigni\*:** Chardonnay

**provenienza uve:** Trentino

**altitudine:** 300-400 metri

**affinamento:** 3 mesi in barriques provenienti dal massiccio centrale francese

**maturazione:** 12 mesi sui propri lieviti

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

**bouquet:** il melleo dal corredo più floreale della nostra *Maison*. Accattivanti i richiami di grande freschezza: fiori di tiglio e di biancospino, di rose bianche, di gelsomino e di fiori di cedro. Chiudono il corredo aromatico note di pompelmo rosa e di pere williams

**abbinamenti:** per la nobile freschezza che si delinea al palato Rinaldi Première consacra l'aperitivo più raffinato, menù a base di pesce e proposte vegetariane. Perfetto con le crudité

**suggerimenti:** servire a 6° C in un tulipano di cristallo

*\* le percentuali degli uvaggi possono variare sensibilmente nella produzione di ogni singola annata*

