



GRAN CUVÉE BIANCA

BRUT

riserva millesimata

La Cuvée più famosa di Villa Rinaldi.

La favolosa freschezza dello Chardonnay e il bouquet seducente di frutta tropicale, rendono questo spumante il compagno perfetto per ogni occasione.

vitigni*: Chardonnay

provenienza uve: Trentino-Alto Adige

affinamento: 6 mesi in barriques provenienti dal massiccio centrale francese

maturazione: 18 mesi sui propri lieviti



NOTE DI DEGUSTAZIONE

bouquet: spumante di favolosa freschezza, nitido negli aromi dell'ananas maturo, del frutto della passione e della frutta tropicale.

Accattivanti note di melone e di pesca che si sposano a eleganti sentori di crosta di pane

abbinamenti: l'equilibrio perfetto dello Chardonnay si concretizza in un sapore morbido ed avvolgente che rendono questo spumante ideale come aperitivo e compagno perfetto a tutta tavola con menù a base di pesce, di crostacei e di carni bianche

suggerimenti: servire in grande tulipano a 6°C

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