



*Spumanti a Metodo Classico*

# 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.*