

LE SELEZIONI
AMSELA D'ORO
Chardonnay

TRENTINO DOC

AMSELA D'ORO (TURDUS MERULA sp.)
E' IL RIFERIMENTO A UN PROGETTO AGRONOMICO
RISALENTE AGLI ANNI '80 DEDICATO ALLO CHARDONNAY
DI COLLINA COLTIVATO SULLE BALZE PIU' SOLEGGIATE



DOC TRENTINO.

Le uve provengono da vigneti selezionati situati sulle colline attorno alla città di Trento. I terreni calcarei e sabbiosi, l'esposizione a sud-ovest e l'escursione termica fra il giorno e la notte ci permettono di ottenere delle uve di ottima qualità, quindi un vino di grande eleganza e complessità.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO.

Le uve sono raccolte a mano e in cantina vengono diraspate senza essere pigiate e lasciate a macerare a freddo per alcune ore prima di essere pressate. Il mosto viene raffreddato e lasciato illimpidire per una notte, quindi travasato, aggiunto di lieviti selezionati e posto a fermentare a temperatura controllata (15- 16°C) in serbatoi di acciaio inox e, parzialmente, in barriques di legno francese usate. La successiva permanenza sulla feccia nobile può prolungarsi per qualche mese. Dopo l'assemblaggio il vino viene preparato per l'imbottigliamento.

DATI ANALITICI.

Alcool 13 % vol.
Acidità totale 5,5 g/l ca.

DATI SENSORIALI.

Colore giallo paglierino, bouquet intenso e fruttato con note di mela e banana. Il gusto è equilibrato, sapido, complesso ed avvolgente. Struttura elegante.

APPREZZABILITÀ.

Ideale come aperitivo, bene si accompagna a piatti a base di pesce, a carni bianche e delicate e a primi piatti eleganti.
Si serve a 10/12° C.

Codice 27431 - cl. 75 - u. ct. 6 bt.



CONCILIO
Trentini di nascita

LE SELEZIONI
KHOPFLER
Gewürztraminer



TRENTINO DOC

KHOPFLER UN NOME DI ANTICHE ORIGINI, RIFERITO A FAMIGLIE CHE SI DEDICAVANO ALL'AGRICOLTURA MONTANA IN TRENTINO.

DOC TRENTINO.

La zona produttiva si identifica con il Trentino viticolo. In essa il Traminer, vitigno originario di latitudini più fredde (Alsazia - Francia), raggiunge buoni risultati nella bassa collina, su terreni asciutti, costantemente ben ventilati e ben soleggiati.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO.

Il periodo della vendemmia va scelto con cura, per cogliere il momento di maggior accumulo delle sostanze aromatiche e zuccherine. Le uve raccolte a mano sono pressate dopo una breve macerazione a freddo: il mosto si fa fermentare in recipienti di acciaio di media capacità e per un 5% in barrique di legno francese; il vino si lascia sulla feccia nobile per qualche tempo, per esaltarne le caratteristiche aromatiche, quindi si prepara per l'imbottigliamento.

DATI ANALITICI.

Alcool 14% vol.
Acidità 5,2 g/l.

DATI SENSORIALI.

Colore giallo intenso, profumo aromatico da rosa moscata, sapore pieno, caratteristico, aromatico e persistente. Al palato è armonico, rotondo e di lunga persistenza.

APPREZZABILITÀ.

Vino molto elegante da bere in qualsiasi momento. Si presta ad accostamenti insoliti e lega con piatti di pesce guarniti da salse saporite, ma anche con formaggi da fine pasto. Da il meglio di sé dopo almeno un anno in bottiglia. Temperatura di servizio: 12°C.

Codice 27416 - cl. 75 - u.ct. 6 bt.



RINALDI 1957

IL MILIARE

BIANCO

Vigneti delle Dolomiti IGT

IL MILIARE: PIETRA POSTA SUL CIGLIO DELLA STRADA CHE SCANDISCE LE DISTANZE LUNGO LE VIE PUBBLICHE ROMANE.



ZONA DI PRODUZIONE

Le uve provengono da vigneti della zona vocati alla produzione di vini bianchi importanti, circondati dalle Dolomiti e situati a un'altitudine compresa fra i 300 e i 700 metri s.l.m, di origine alluvionale o di roccia sedimentaria di natura calcarea o dolomitica, con un'esposizione a sud, sud- ovest.

VITIGNI

Le uve, principalmente Chardonnay, Incrocio Manzoni e Riesling con piccoli apporti di Sauvignon Blanc, sono selezionate con criteri di eccellenza definiti vendemmia per vendemmia.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve, raccolte a mano in piccole casse, una volta in cantina vengono diraspate e prima di essere pressate si pongono a macerare a freddo per alcune ore per favorire il passaggio delle sostanze aromatiche presenti nelle bucce. Il mosto ottenuto si lascia decantare prima della fermentazione, dopodiché il vino viene travasato e lasciato maturare sui lieviti per alcuni mesi con frequenti operazioni di bâtonnage. Una piccola parte è fermentata in legno. Una volta assemblato, si procede con l'imbottigliato ed il vino viene lasciato affinare in bottiglia per un anno prima di essere immesso al consumo.

DATI ANALITICI

Alcool : 13 % vol

Acidità : 5,60 g/l

Zuccheri residui: 2 g/l

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino intenso, bouquet fine ed elegante che evidenzia note speziate di vaniglia e floreali-fruttate che ricordano i fiori bianchi e l'albicocca. In bocca il vino si presenta strutturato con una buona morbidezza e vi ritroviamo sentori di vaniglia e frutta gialla. Buona anche la persistenza.

APPREZZABILITA'

Si presta ad accompagnare piatti a base di pesce dai sapori decisi, crostacei e formaggi a pasta dura. Va servito a 10/11°C.

Codice 27436 - cl. 75 - u.ct. 6 bt.



RINALDI 1957

CONCILIO
Trentini di nascita

LE SELEZIONI
KHNOTT
Lagrein

TRENTINO DOC

KHNOTT, UN NOME DI ANTICHE ORIGINI
RIFERITO A FAMIGLIE CHE SI DEDICAVANO
ALL'AGRICOLTURA MONTANA IN TRENTINO.



DOC TRENTINO

La zona produttiva coincide con il Trentino viticolo, con una prevalenza nell'alta Vallagarina.

VITIGNO

Autoctono da almeno 500 anni, come si rileva da un'ordinanza del 1526 di Michele Gaismair, che invitava i suoi concittadini altoatesini "a piantare vitigni di rosso Lagrein nelle posizioni più apriche, come si usa di sotto, in terra latina", ovvero in Trentino.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Di rado viene utilizzata la fermentazione in rosé per produrre il tipo "Kretzer" in quanto oggi si preferisce la versione "Dunkel", (scuro), e cioè la classica fermentazione in rosso, con permanenza medio-lunga sulle bucce, tesa ad ottenere un fragrante vino rubino.

La fermentazione è completata da un successivo passaggio in serbatoi di acciaio inox per un periodo prolungato. Una parte importante subisce un passaggio in piccole botti di rovere da 225/500 litri

DATI ANALITICI

Alcool 13% Vol.

Acidità 5 g/l ca.

DATI SENSORIALI

Colore rosso rubino intenso, profumo di frutta rossa e sentore di viola, sapore pieno e robusto con buona persistenza.

APPREZZABILITÀ

Si accompagna egregiamente a piatti a base di selvaggina, carni rosse e a formaggi piccanti. Si può conservare per 2/3 anni.

Codice 27417 - cl.75 - u.ct. 6 bt.



RINALDI 1957

CONCILIO
Trentini di nascita

LE SELEZIONI
MOZART
Marzemino

TRENTINO DOC

QUESTO MARZEMINO E' DEDICATO A
W. A. MOZART CHE NE MUSICO' LE LODI
NEL SUO DON GIOVANNI, DOPO AVER
SOGGIORNATO IN TRENTINO



DOC TRENTINO.

La zona produttiva del Marzemino comprende i comuni amministrativi della Vallagarina, ovvero la zona a sud di Trento fino al confine con la provincia di Verona, in cui sono frequenti gli affioramenti basaltici che hanno dato origine a delle argille (terre nere) che imprimono al vino un'impronta particolare.

La selezione dedicata a W. A. Mozart viene prodotta nella zona detta dei "Ziresi" (ciliegi), nel comune di Volano, accanto alla cantina di Concilio. Mozart celebrò ripetutamente "l'eccellentissimo Marzemino" nell'opera Don Giovanni.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO.

Alla pigia-diraspatura delle uve, segue la breve fermentazione a 24/26° C in cui le parti solide dell'uva e il mosto sono tenuti intimamente a contatto senza eccedere nella macerazione. Dopo la malolattica, il vino è affinato in serbatoi d'acciaio. L'imbottigliamento avviene. Non è invecchiato in legno.

DATI ANALITICI.

Alcool 13% vol.

Acidità 5,5 g/l.

DATI SENSORIALI.

Colore rubino vivo con riflessi violacei, ricorda la viola anche nel profumo. Il sapore è delicato, suadente, morbido e non tannico.

APPREZZABILITÀ.

Può essere abbinato con successo a cibi non molto piccanti, specie ai piatti a base di funghi. Si serve a 18° C. e si può conservare per qualche tempo.

Codice 27418 - cl. 75 - u. ct. 6 bt.



RINALDI 1957

CONCILIO
Trentini di nascita

MORI VECIO

Trentino Rosso DOC

Riserva

IL NOME PARLA DEL LUOGO D'ORIGINE DELLA
CANTINA E AUGURA LUNGA VITA



ZONA DI PRODUZIONE

DOC Trentino, con particolare riferimento a una microzona della collina di Mattarello particolarmente vocata. Le uve sono Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon (50-75%) e Merlot (25-50%). Il termine Riserva indica che le uve erano particolarmente mature ed il vino è invecchiato almeno 2 anni.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Raccolta manuale in cassette, vinificazione in serbatoi di acciaio inox con lunga macerazione sulle bucce, fermentazione malolattica immediata, poi affinamento in botti di rovere francese da 225 e 500 litri per 24 mesi. Ulteriore affinamento in acciaio prima dell'imbottigliamento, quindi riposo in bottiglia.

DATI ANALITICI

Alcool : 13.5% vol

Acidità : 5 g/l

Zuccheri residui: 3 g/l

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino con leggere sfumature granata; profumo equilibrato di frutta rossa, pepe, con una nota di vaniglia data dalla botte di rovere. Al palato generoso, pieno, con tannini morbidi ed eleganti. Buona struttura e lunga persistenza.

APPREZZABILITA'

Piatti tradizionali della cucina trentina, arrostiti, spezzatino e formaggi stagionati.

Servire a 18-19° C e stappare un po' prima del consumo.

Codice 27427 - cl. 75 - u.ct. 6 bt

Codice 27429 - cl. 150 - cassetta di legno - u.ct.1 bt.

Codice 27430 - cl. 300 - cassetta di legno - u.ct. 1 bt.



RINALDI 1957

CONCILIO
Trentini di nascita

LE SELEZIONI
RÓNCH
Müller Thurgau



TRENTINO DOC

RÓNCH, UN NOME DI ANTICHE ORIGINI
RIFERITO A LOCALITÀ IN TRENTINO
OVE SI PRATICAVA
UN'AGRICOLTURA MONTANA

DOC TRENTINO.

La zona produttiva comprende il Trentino viticolo.

VITIGNO

All'incrocio Riesling/Sylvaner, realizzato dal dott. Müller nel Palatinato (e così chiamato con il suo nome), vengono riservati terreni di origine morenica situati su terrazzamenti ad altitudini elevate (5/600m) ove le temperature estive non raggiungono valori eccessivi e quelle notturne sono fresche, simili a quelli dell'ambiente in cui è nato: la Renania.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

È opportuno far precedere la pressatura da una macerazione a freddo delle uve della durata di 8/10 ore per consentire un parziale passaggio delle sostanze aromatiche dalle bucce al mosto. Segue la classica fermentazione in bianco evitando quella malo lattica che nuocerebbe alla ricchezza dell'aroma.

DATI ANALITICI.

Alcool 12,5% vol.

Acidità 6 g/l.

DATI SENSORIALI.

Colore giallo paglierino con dei riflessi verdi, il profumo è ad ampio spettro aromatico nel quale risaltano note di pesca, rosa moscata, salvia. Il gusto è armonico, caratterizzato da una leggera vena acidula, che viene particolarmente apprezzata se abbinata a piatti di pesce. Di media struttura, ma fine ed elegante.

APPREZZABILITÀ.

Ottimo come aperitivo si può unire al pesce, in particolare al carpaccio di pesce spada e ad altri piatti di pesce crudo oppure agli antipasti a base di uova. Si serve a 10 ° C. e si consuma giovane.

Codice 27413 - cl.75 - u.ct. 6 bt.



RINALDI 1957

CONCILIO
Trentini di nascita

LE SELEZIONI
CONTESSA
GIOVANNA MANCI
Pinot Grigio

TRENTINO DOC

CONTESSA GIOVANNA MANCI, UN PINOT GRIGIO OTTENUTO DA PRESTIGIOSI VIGNETI IN ALTA COLLINA A RIDOSSO DELLA CITTA' DI TRENTO. E' UN TRIBUTO AD UN'ANTICA E NOBILE FAMIGLIA TRENTEINA



DOC TRENTINO.

La zona produttiva coincide con il Trentino viticolo.

L'esposizione a sud-ovest di questi prestigiosi vigneti, situati a 350 msl, in un anfiteatro naturale che si affaccia sulla città di Trento, e la natura sabbiosa e al tempo stesso ghiaiosa del terreno, completano i fattori di un microclima particolarmente favorevole all'ottenimento di un grande vino bianco.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO.

Durante l'estate si procede alla "vendemmia verde" o dirado, che ha lo scopo di regolare la quantità e la qualità di uva da produrre. A maturazione avvenuta, l'uva viene raccolta e scelta a mano, quindi viene diraspata e subito pressata con presse pneumatiche. Il mosto viene raffreddato e lasciato illimpidire per una notte, quindi travasato e aggiunto di lieviti selezionati e fatto fermentare a una temperatura di 16°C in tanks di acciaio inox per circa 10/12 giorni. Dopo il primo travaso, il vino nuovo è fatto riposare sulla feccia nobile per alcuni mesi prima di prepararlo per l'imbottigliamento, che avviene in primavera.

DATI ANALITICI.

Alcool 13,5% vol.

Acidità totale 5,6 g/l ca.

DATI SENSORIALI.

Colore giallo paglierino, profumo fruttato, elegante, con note di pera, di fiori di acacia e minerale. Sapore secco, fresco, elegante, di corpo e con retrogusto piacevolmente cremoso. Lo stile di preparazione tende alla finezza e all'eleganza più che all'irrobustimento della struttura. Non predilige un lungo invecchiamento.

APPREZZABILITÀ.

È un classico vino da pesce, ma si può accostare anche a carni delicate e a primi piatti eleganti. Va servito a 11/12° C.

Codice 27414 - cl. 75 - u.ct. 6 bt.



RINALDI 1957

LE SELEZIONI
MOKNER
Pinot Nero

TRENTINO DOC

MOKNER UN NOME DI ANTICHE ORIGINI
RIFERITO A FAMIGLIE CHE SI DEDICAVANO
ALL'AGRICOLTURA MONTANA IN TRENTINO.



DOC TRENTINO

La regione produttiva si identifica con il Trentino viticolo e in essa il Pinot Nero trova piccoli spazi di estrema significatività. Preferisce le zone collinari con altitudine di 400/700 m, ben ventilate con terreni ghiaiosi ben esposti. Vigneti allevati con il sistema Guyot e cordone speronato a bassa produttività.

VINICAZIONE ED AFFINAMENTO

L'uva è raccolta a mano, scelta con cura, diraspata, quindi posta a fermentare in recipienti di acciaio inox di piccola capacità a temperatura di 22-25°C.

Dopo la fermentazione malolattica il vino è posto in barriques di legno francese per 15 mesi; successivamente segue l'affinamento in serbatoio per 3 mesi, quindi l'imbottigliamento senza filtrazione. Una buona sosta in bottiglia precede la vendita.

DATI ANALITICI

Alcool 13% vol.

Acidità 5,5 g/l.

DATI SENSORIALI.

Colore rosso rubino tenue, profumo stimolante di frutta rossa (amarena - marasca) e vaniglia, sapore armonico e carezzevole con retrogusto molto fruttato. Si nota molto la marasca e l'amarena, che danno un tocco di delicatezza ed eleganza; non di grande corpo, ma molto delicato ed elegante.

APPREZZABILITÀ.

Vino da ricercata degustazione, si accosta alle portate dai sapori non eccessivamente aggressivi quali il pollame nobile e le più raffinate carni bianche. Si beve a 18-19° C. e può essere conservato per diversi anni.

codice 27420 - cl. 75 - u.ct. 6bt.



CONCILIO
Trentini di nascita

LE SELEZIONI
ARJENT
Sauvignon Blanc

TRENTINO DOC

ARJENT IN LADINO SIGNIFICA "ARGENTO", IN RIFERIMENTO ALLA ZONA DELL' ARGENTARIO SOPRA LA CITTÀ DI TRENTO, NOTA SIN DAI TEMPI PIU' REMOTI PER LE MINIERE D'ARGENTO.



DOC TRENTINO

La zona produttiva si identifica con il Trentino viticolo. Generalmente in essa il Sauvignon Bianco, vitigno originario della Gironda nel sud della Francia, raggiunge buoni risultati negli ambienti collinari, in piccoli appezzamenti oltre i 450 metri, soleggiate e con terreni ricchi di ghiaia.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

L'uva si raccoglie quando ha raggiunto una colorazione verde oro che corrisponde ad un buon livello zuccherino e aromatico. È opportuno far precedere alla pigiatura una breve macerazione delle uve raffreddate e diraspate. Al protocollo di vinificazione viene demandato il compito di esaltarne le caratteristiche varietali. L'evoluzione e la complessità del vino si completano con sei/undici mesi di riposo in bottiglia.

DATI ANALITICI

Alcool 12,5% vol.
Acidità 6 g/l.

DATI SENSORIALI

Colore giallo paglierino, all'olfatto è tipicamente varietale, ricorda il fico maturo, i fiori di sambuco e le foglie di pomodoro, più o meno prevalenti in ragione all'annata e all'affinamento in vetro. Di sapore caratteristico, se ne apprezzano la struttura e la persistenza.

APPREZZABILITÀ

Vino di carattere la cui particolarità si presta ad abbinamenti evoluti e raffinati. Per queste sue caratteristiche viene apprezzato anche dopo alcuni anni. Va servito a 10/11°C.

codice 27415 u.ct.6 bt. - cl. 75



RINALDI 1957