

CONCILIO
Trentini di nascita

I NATIVI CABERNET SAUVIGNON TRENTINO D.O.C.



DOC TRENTINO.

La zona produttiva coincide con la parte centro-sud del Trentino viticolo e si estende su terreni ghiaiosi, alluvionali per il fondovalle, e argillosi, spesso morenici, per i fianchi collinari, tutti ricchi di oligoelementi determinanti ai fini enologici.

VITIGNI.

100% Cabernet Sauvignon, vitigno originario della regione di Bordeaux, in Francia, e da molti decenni presente nelle zone collinari più esposte della provincia di Trento.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO.

La fermentazione è la classica in rosso e per ottenere il massimo delle sue potenzialità va vinificato a “cappello sommerso” per una quindicina di giorni, e dopo la fermentazione malolattica affinato parzialmente in botti di rovere di varia capacità, indi posto in bottiglia.

DATI ANALITICI.

Alcool 13% vol.
Acidità 4,8 g/l.

DATI SENSORIALI.

Rubino intenso tendente al granato, profumo elegantemente speziato e con note di vaniglia e pepe. Sapore asciutto, austero, etereo, buon corpo e persistenza con tannini eleganti.

APPREZZABILITÀ.

Adatto a tutte le portate di carne rossa e formaggi stagionati, è classico vino da cacciagione nobile. Si beve a temperatura di 18-20° C. e si presta bene all'invecchiamento.

Codice 27408 - cl. 75 - u.ct. 6 bt.



RINALDI 1957

CONCILIO
Trentini di nascita

I NATIVI
CHARDONNAY
TRENTINO D.O.C.



DOC TRENTINO.

La zona produttiva coincide praticamente con il Trentino viticolo dove l'uva Chardonnay, originaria della Borgogna, ha trovato una seconda patria e più di un impiego. Per i vini importanti si preferiscono le colline marnose e ben esposte ad un'altitudine prossima ai 300 m.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO.

Raccolta e trasportata in piccole casse, l'uva viene diraspata senza essere pigiata e caricata nelle presse pneumatiche dove, integra, rimane per qualche ora a macerare prima di essere pressata. Il mosto, reso limpido per decantazione naturale, viene inoculato con lieviti selezionati e posto a fermentare a temperatura controllata (15-17°C.). La successiva conservazione nell'acciaio sulla feccia nobile può prolungarsi per qualche mese. Un moderato invecchiamento avviene poi in bottiglia.

DATI ANALITICI.

Alcool 13% vol.

Acidità 5,5 g/l.

DATI SENSORIALI.

Colore giallo paglierino, profumo fruttato, che va dalla banana alla mela, o al miele, sapore pieno ed armonico, persistente e piacevole.

APPREZZABILITÀ.

Vino di elevata qualità si accosta al pesce o alle carni bianche; va servito a 10-12° C. e può essere conservato per qualche anno (2/3).

Particolarmente adatto alla cucina mediterranea, pasta e verdure fresche, ma anche minestre e carni bianche.

Codice 27400 - cl. 75 - u.ct. 6 bt.



RINALDI 1957

I NATIVI GEWÜRZTRAMINER TRENTINO D.O.C.



DOC TRENTINO.

La zona produttiva si identifica con il Trentino viticolo. Il Traminer è coltivato in vigneti posti tra i 200 e i 400 metri di quota con buona escursione termica in terreni esposti e ben ventilati, condizioni favorevoli alla formazione degli intensi e complessi aromi varietali.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO.

I piccoli grappoli vengono vendemmiati a maturazione completa, quando il colore della buccia ha raggiunto il caratteristico colore rosa. Le uve raccolte a mano sono pressate, ed il mosto illimpidito si fa fermentare in recipienti di acciaio di media capacità a temperatura controllata di 17/18 gradi. Il vino si lascia sulla feccia nobile per qualche tempo, per esaltarne le caratteristiche aromatiche, quindi si prepara per l'imbottigliamento ad inizio primavera.

Alcool 13,0 % vol.
Acidità 5,2 g/l.

DATI SENSORIALI.

Colore giallo intenso, profumo aromatico complesso caratteristico che ricorda la rosa e il gelsomino. Al palato è armonico, rotondo e di lunga persistenza, con note di frutta appassita.

APPREZZABILITÀ.

Vino molto elegante da bere in qualsiasi momento. Da abbinare a piatti di pesce, formaggi erborinati, ma anche dolci speziati. Può durare 2-3 anni.

Temperatura di servizio: 12°C.

Codice 27404 - cl. 75 - u. ct. 6 bt.



CONCILIO
Trentini di nascita

I NATIVI MARZEMINO TRENTINO D.O.C.



DOC TRENTINO

La zona produttiva è la Vallagarina con terreni ghiaiosi-alluvionali per il fondovalle, argillosi, spesso morenici, per la zona pedecollinare.

IL VITIGNO

Unicamente Marzemino gentile, uva introdotta nel Trentino dalle milizie venete nel '400. I migliori risultati, si hanno nei terreni argillosi di fondovalle, ai piedi dei monti. La zona di produzione è molto piccola e particolare, vicina alla sede centrale di Concilio.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Fermentazione in rosso con breve macerazione sulle bucce e, dopo la malolattica, successiva sosta in recipienti di acciaio fino a tarda primavera, epoca in cui avviene l'imbottigliamento.

DATI ANALITICI

Alcool 12,5% vol.

Acidità 4,8 g/l.

DATI SENSORIALI

Rubino con riflessi violacei, rivela al profumo delicate note fruttate e floreali che si fondono in un bouquet caratteristico. Il sapore è gentile come il nome del vitigno specie se proveniente da terreni basaltici, suo habitat privilegiato; di media struttura, non tannico, armonioso.

APPREZZABILITÀ

Vino facile da bere, va servito a temperatura di 16-18°C, si accosta a una larga gamma di cibi, purché non conditi con salse piccanti; migliora con un breve affinamento in bottiglia ma non sopporta bene lunghi invecchiamenti.

Codice 27409 - cl. 75 - u. ct. 6 bt.



RINALDI 1957

CONCILIO
Trentini di nascita

I NATIVI MERLOT

TRENTINO D.O.C.



DOC TRENTINO.

La zona produttiva di questo vitigno di origine francese (Bordeaux) coincide con la parte centrale del Trentino viticolo (Vallata dell'Adige) e si estende su terreni ghiaiosi alluvionali nel fondovalle e morenici sulle colline, tutti ricchi di oligoelementi determinanti ai fini enologici. L'esposizione verso sud è fondamentale per la buona maturazione.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO.

Dopo la diraspatura, il pigiato fermenta sulle bucce per 8-10 giorni periodo nel quale estrae colore e tannino. Successivamente si fa una macerazione ulteriore di 1-2 settimane per estrarre profumi ed avere più complessità. Dopo la svinatura e la malolattica viene messo parzialmente in botti di rovere francese per l'affinamento.

DATI ANALITICI.

Alcool 13% vol.

Acidità 4,8 g/l.

DATI SENSORIALI.

Rubino con riflessi granata, profumo fruttato con note speziate, di frutta rossa e pepe verde. Sapore asciutto, pieno, armonico, talvolta speziato, dai tannini morbidi ed eleganti.

APPREZZABILITÀ.

Vino per carni rosse e formaggi, va servito a temperatura di 18-20° C. e migliora dopo qualche anno di invecchiamento.

Codice 27407 - cl. 75 - u.ct. 6 bt.



RINALDI 1957

CONCILIO
Trentini di nascita

I NATIVI
MÜLLER THURGAU
TRENTINO D.O.C.



DOC TRENTINO.

La zona produttiva comprende il Trentino viticolo e per quanto riguarda l'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 di circa 5/600m ove le temperature estive non raggiungono valori eccessivi e quelle notturne sono molto fresche.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO.

È opportuno far precedere la pressatura da una macerazione a freddo delle uve per consentire un parziale passaggio delle sostanze aromatiche dalle bucce all'interno dell'acino. Segue la classica fermentazione in bianco evitando quella malolattica che nuocerebbe alla ricchezza dell'aroma.

DATI ANALITICI.

Alcool 12,0% 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, rotondo, piacevolmente aromatico, non di grande corpo ma elegante.

APPREZZABILITÀ.

Ottimo come aperitivo si può unire al pesce o agli antipasti a base di uova. Si serve a 10° C. e si consuma giovane.

Codice 27401 - cl. 75 - u. ct. 6 bt.



RINALDI 1957

CONCILIO
Trentini di nascita

I NATIVI PINOT GRIGIO TRENTINO D.O.C.



DOC TRENTINO.

La zona produttiva coincide con il Trentino viticolo, dove il Pinot Grigio è coltivato in terreni ghiaiosi alluvionali di fondo valle o nelle parti più basse dei conoidi di deiezione.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO.

La scelta di cloni varietali scarsamente produttivi è condizione indispensabile per l'ottenimento di una maturazione ottimale delle uve, base fondamentale per un vino di qualità. Pressatura soffice su uva diraspata (ma non pigiata) e fermentazione a temperatura controllata, sono le regole ormai classiche di una buona vinificazione. Importante è la permanenza sulla feccia nobile che dà al prodotto complessità di profumi veramente rimarchevole.

Anche un moderato riposo nel vetro concorre agli stessi risultati.

DATI ANALITICI.

Alcool 13,0% vol.

Acidità 5,5 g/l.

DATI SENSORIALI.

Colore giallo paglierino, profumo ampio che va dal fruttato (pera e banana) al floreale caratteristico (acacia), sapore secco, pieno e fresco e un po' minerale. Struttura media e buona tenuta ad un moderato invecchiamento.

APPREZZABILITÀ.

Classico vino da pesce, lega bene anche con i lessi, i salumi e le carni bianche. Va servito a 11-12° C. Dà il meglio nei primi due anni.

Codice 27403 - cl. 75 - u.ct . 6 bt.



RINALDI 1957

CONCILIO
Trentini di nascita

I NATIVI SCHIAVA

Vigneti delle Dolomiti
I.G.T.



IGT VIGNETI DELLE DOLOMITI.

L'area produttiva si estende lungo l'asta del fiume Adige principalmente nelle province di Trento, Bolzano. Tali zone hanno in comune caratteristiche climatiche e terreni; questi sono prevalentemente calcarei di natura alluvionale.

IL VITIGNO.

Unicamente Schiava nelle tre sottovarietà: Grigia, Grossa e Gentile. Da sempre coltivata nel Trentino viene citata per la prima volta in un documento del XIV° secolo. I migliori risultati si ottengono in collina, ad altezze tra i 250 e i 400 metri.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO.

Dopo la pigiatura si pone il mosto a fermentare con le bucce solo sino alla sollevazione del "cappello di vinaccia". Dopo la svinatura si completa la fermentazione nelle botti di acciaio inox. Il vino "pulito" si lascia riposare per qualche mese per il necessario affinamento e quindi si imbottiglia.

DATI ANALITICI.

Alcool 11,5% vol.

Acidità 6 g/l.

DATI SENSORIALI.

Colore rosato-corallo, profumo delicato e gentile, di rosa e di mandorla, sapore secco, sapido e persistente. Di buon corpo e persistenza.

APPREZZABILITA'.

Uno tra i pochi rosati naturali, la Schiava va bevuta giovane sui 13-14°C con i primi piatti e tutte le carni leggere.

Codice 27406 - cl. 75 - u.ct. 6 bt.



RINALDI 1957