



AMPHIARAO

IGT TOSCANA

Classificazione: IGT TOSCANA

Zona di Produzione: Maremma, toscana

Uvaggio: Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot

Vinificazione e Maturazione:

Vinificazione: in piccole vasche di acciaio inox da 50 hl per un periodo di circa 12 giorni;

Maturazione: 12 mesi in anfora di terracotta.

Descrizione:

Amphiarao, il nuovo vino maturato in anfora, è stato concepito nel pieno rispetto della tipicità. Rosso toscano IGT maturato esclusivamente in anfora imprunetina da 500 litri e custodito in una suggestiva bordolese imperiale bassa.

Note Degustative:

intenso e corposo, al naso evidenzia tocchi erbacei, cenni fruttati e una speziatura di sottofondo.

Il sorso è succoso e fragrante, dal finale dolce e rilassato.

Cod. 20815 - cl. 75 - 14,5% vol. - unità per ct. 6 bt.



RINALDI 1957



CASTELLO
VICCHIOMAGGIO

SAN JACOPO DA VICCHIOMAGGIO – CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.

COD. 20800 - 75 cl. - 13% vol. - unità per ct.: 6 bt.**
COD. 20811 - 37,5 cl. - 13% vol. - unità per ct.: 12 bt.**



- **Uvaggio:** 90% Sangiovese, 5% Canaiolo, 5% Colorino.
- **Tipologia di terreno:** galestro, argilla con pietre grosse.
- **Sistema di allevamento:** cordone speronato.
- **Vinificazione e invecchiamento:** elevato in botti grandi che assicurano uno stile molto classico. Il vino è generalmente disponibile 12 – 14 mesi dopo la vendemmia.



RINALDI 1957



CASTELLO
VICCHIOMAGGIO

SAN JACOPO DA VICCHIOMAGGIO – CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.

COD. 20800 - 75 cl. - 13% vol. - unità per ct.: 6 bt.**
COD. 20811 - 37,5 cl. - 13% vol. - unità per ct.: 12 bt.**



- **Uvaggio:** 90% Sangiovese, 5% Canaiolo, 5% Colorino.
- **Tipologia di terreno:** galestro, argilla con pietre grosse.
- **Sistema di allevamento:** cordone speronato.
- **Vinificazione e invecchiamento:** elevato in botti grandi che assicurano uno stile molto classico. Il vino è generalmente disponibile 12 – 14 mesi dopo la vendemmia.



RINALDI 1957



CASTELLO
VICCHIOMAGGIO

GUADO ALTO – CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.

COD. 20814 - 75 cl. - 14% vol. - unità per ct.: 6 bt.**



- **Uvaggio:** 100% Sangiovese.
- **Vinificazione:** 8-10 giorni di fermentazione in vasca e poi elevato in botti grandi (25-50 ettolitri), per 10 mesi.



RINALDI 1957



CASTELLO
VICCHIOMAGGIO



RIPA DELLE MANDORLE BIANCO – TOSCANA I.G.T.

COD. 20810 - 75 cl. - 13% vol. - unità per ct.: 6 bt.**



- **Uvaggio:** 90% Trebbiano e 10% Chardonnay.
- **Fermentazione:** in acciaio, a temperatura controllata.
- **Maturazione:** per lo Chardonnay in barrique da 225 litri.



RINALDI 1957



V CASTELLO
VICCHIOMAGGIO

RIPA DELLE MANDORLE ROSSO – TOSCANA I.G.T.

COD. 20803 - 75 cl. - 13% vol. - unità per ct.: 6 bt.**



- **Uvaggio:** 75% Sangiovese, 25% Cabernet Sauvignon.
- **Vinificazione:** il Sangiovese viene elevato in botti grandi (25-50 ettolitri), e il Cabernet Sauvignon in botti piccole (225 litri).



RINALDI 1957



CASTELLO
VICCHIOMAGGIO

RIPA DELLE MORE – TOSCANA I.G.T.

COD. 20804 - 75 cl. - 14,5% vol. - unità per ct.: 6 bt.**

COD. 95863 - 150 cl. - 14,5% vol. - in cassetta di legno da 1 bt.



- **Uvaggio:** 50% Sangiovese, 30% Cabernet, 20% Merlot.
- **Vigneto:** le viti hanno tutte più di 20 anni e sono potate in maniera rigorosa per assicurare rese estremamente basse.
- **Vinificazione e invecchiamento:** elevato in botti piccole (225 litri) per 20 mesi e 7 mesi in bottiglia.



RINALDI 1957



CASTELLO
VICCHIOMAGGIO

RIPA DELLE MORE – TOSCANA I.G.T.

COD. 20804 - 75 cl. - 14,5% vol. - unità per ct.: 6 bt.**

COD. 95863 - 150 cl. - 14,5% vol. - in cassetta di legno da 1 bt.



- **Uvaggio:** 50% Sangiovese, 30% Cabernet, 20% Merlot.
- **Vigneto:** le viti hanno tutte più di 20 anni e sono potate in maniera rigorosa per assicurare rese estremamente basse.
- **Vinificazione e invecchiamento:** elevato in botti piccole (225 litri) per 20 mesi e 7 mesi in bottiglia.



RINALDI 1957



CASTELLO
VICCHIOMAGGIO

FSM FEDERICO SECONDO MATTA – TOSCANA I.G.T.

COD. 20809 - 75 cl. - 14,5% vol. - unità per ct.: 1 bt.**



- **Uvaggio:** 100% Merlot.
- **Tipologia di terreno:** argilloso ricco di scheletro (Galestro).
- **Altitudine dei vigneti:** 293 metri s.l.m.
- **Età dei vigneti:** 10 anni.
- **Esposizione dei vigneti:** Sud.
- **Sistema di allevamento:** cordone speronato singolo.
- **Densità d'impianto:** 5.000 viti per ettaro.
- **Resa media per ceppo:** 0,500 kg/pianta.
- **Resa uva:** 25 quintali per ettaro.
- **Periodo di vendemmia:** metà settembre.
- **Invecchiamento:** due anni in botti di varie dimensioni.



RINALDI 1957



CASTELLO
VICCHIOMAGGIO

RISERVA LA PRIMA – CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.

COD. 20802 - 75 cl. - 13,5% vol. – in cassetta di legno da 6 bt.**



- **Uvaggio:** 100% Sangiovese.
- **Vigneto:** con rese per ettaro molto basse (25-30 H) assicura una qualità eccellente e una produzione talvolta limitata.
- **Vinificazione e invecchiamento:** elevato in piccole botti da 225 litri per 16-20 mesi.



RINALDI 1957



CASTELLO
VICCHIOMAGGIO

RISERVA PETRI – CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.

COD. 20801** - 75 cl. - 13,5% vol. - unità per ct.: 6 bt.



- **Uvaggio:** 90% Sangiovese, 5% Canaiolo, 5% Cabernet.
- **Vigneto:** avendo più di 20 anni, ha una resa molto bassa e un'ottima qualità.
- **Vinificazione e invecchiamento:** elevato in botti piccole (225 litri) per sei mesi, viene successivamente trasferito in botti grandi da 25-50 ettolitri per altri nove mesi.



RINALDI 1957



CASTELLO
VICCHIOMAGGIO

RISERVA PETRI – CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.

COD. 20801 - 75 cl. - 13,5% vol. - unità per ct.: 6 bt.**



- **Uvaggio:** 90% Sangiovese, 5% Canaiolo, 5% Cabernet.
- **Vigneto:** avendo più di 20 anni, ha una resa molto bassa e un'ottima qualità.
- **Vinificazione e invecchiamento:** elevato in botti piccole (225 litri) per sei mesi, viene successivamente trasferito in botti grandi da 25-50 ettolitri per altri nove mesi.



RINALDI 1957



CASTELLO
VICCHIOMAGGIO

SAN JACOPO DA VICCHIOMAGGIO – TOSCANA ROSATO I.G.T.

COD. 20813** - 75 cl. - 13% vol. - unità per ct.: 6 bt.



- **Uvaggio:** 100% Sangiovese
- **Tipologia di terreno:** argilla con pietre grosse.
- **Vinificazione e invecchiamento:** il mosto viene macerato per 10-12 ore a temperatura controllata, fino all'ottenimento del colore. Successivamente viene estratto il mosto fiore e stoccato in un tino coibentato a -4°C. La fermentazione viene avviata a 17°C per mantenerne i profumi e la freschezza del frutto.



RINALDI 1957



CASTELLO
VICCHIOMAGGIO

SAN JACOPO DA VICCHIOMAGGIO – VERMENTINO TOSCANA I.G.T.

COD. 20806 - 75 cl. – 13,5% vol. - unità per ct.: 6 bt.**



- **Uvaggio:** 100% Vermentino
- **Tipologia di terreno:** Maremma
- **Vinificazione e invecchiamento:** vasche inox a temperatura controllata.



RINALDI 1957



CASTELLO
VICCHIOMAGGIO

IL BORGO – VIN SANTO SAN JACOPO DA VICCHIOMAGGIO

COD. 20803 - 50 cl. – 15,5% vol. - unità per ct.: 12 bt.**



- **Tipologia:** vino liquoroso.
- **Vinificazione:** ottenuto per fermentazione di mosti e concentrati di uve locali.



RINALDI 1957