



FATTORIA CASA DI TERRA - D.O.C.

VERMENTINO – D.O.C. BOLGHERI

COD. 22180 - 75 cl. - 13 % vol. - unità cartone da 6 bt.**

Per Casa di Terra il terroir di Bolgheri riflette la sua eleganza anche nei vini bianchi.

Uve: 85% Vermentino e 15% Sauvignon Blanc – Bolgheri – suoli sabbiosi e argillosi – 5.600 piante/ha – resa di 90 q.li/ha per il Vermentino e 75 q.li/ha per il Sauvignon Blanc.

Fermentazione: 60% del blend pressato e fermentato in inox a 16°C per 15 giorni. Il 40% del blend fermenta con le bucce per 15 giorni e rimane per altri 2 mesi.

Affinamento: 5 mesi in vasche d'acciaio e lieviti di fermentazione.

Esame visivo: colore brillante.

Esame olfattivo: note di fiori di acacia e frutta a polpa bianca.

Esame gustativo: bocca gentile e strutturata, sapido e persistente.

Abbinamenti gastronomici: ideale con pesce, pizza e frittute.



RINALDI 1957



FATTORIA CASA DI TERRA - D.O.C.

VERMENTINO – D.O.C. BOLGHERI

COD. 22180 - 75 cl. - 13 % vol. - unità cartone da 6 bt.**

Per Casa di Terra il terroir di Bolgheri riflette la sua eleganza anche nei vini bianchi.

Uve: 85% Vermentino e 15% Sauvignon Blanc – Bolgheri – suoli sabbiosi e argillosi – 5.600 piante/ha – resa di 90 q.li/ha per il Vermentino e 75 q.li/ha per il Sauvignon Blanc.

Fermentazione: 60% del blend pressato e fermentato in inox a 16°C per 15 giorni. Il 40% del blend fermenta con le bucce per 15 giorni e rimane per altri 2 mesi.

Affinamento: 5 mesi in vasche d'acciaio e lieviti di fermentazione.

Esame visivo: colore brillante.

Esame olfattivo: note di fiori di acacia e frutta a polpa bianca.

Esame gustativo: bocca gentile e strutturata, sapido e persistente.

Abbinamenti gastronomici: ideale con pesce, pizza e frittura.



RINALDI 1957



FATTORIA CASA DI TERRA - D.O.C.

CASA DI TERRA BOLGHERI SUPERIORE D.O.C.

COD. 22185 - 75 cl. - 14,5 % vol. - unità cartone da 6 bt.**

Si parla di Cabernet Franc in purezza, coltivato sulla costa toscana, dove esprime e trasmette emozioni organolettiche uniche.

Uve: 100 % Cabernet Franc – Bolgheri – suoli argillosi e ferrosi – 5.600 piante/ha – resa di 65 q.li/ha.

Fermentazione: macerazione a freddo di alcune ore, fermentazione spontanea con lieviti autoctoni per 25 giorni a 26°/28°C.

Affinamento: 20 mesi in barriques di rovere francese da 225 lt con media tostatura, 20% nuove - 40% secondo passaggio – 40% terzo passaggio. Finisce in bottiglia per 12 mesi. Non segue filtrazione per conservare tutte le caratteristiche.

Esame visivo: colore intenso.

Esame olfattivo: note di spezie e cuoio, frutta nera e affumicato.

Esame gustativo: bocca lasciata vellutata dal tannino.

Abbinamenti gastronomici: abbinamento ideale con tartufo e carne a lunga cottura.



RINALDI 1957



FATTORIA CASA DI TERRA - D.O.C.

MARONEA – D.O.C. BOLGHERI SUPERIORE

COD. 22184 - 75 cl. - 14,5 % vol. - unità cartone da 6 bt.**

Le uve provengono da 5 diversi vigneti per esprimere tutto il potenziale dei nostri terroir sulla via Bolgherese, (aree del Ferrugini e delle Sondaie).

Uve: 85% Cabernet Sauvignon – 15% Cabernet Franc – Bolgheri – suoli argillosi marmosi e sabbiosi – 5.600 piante/ha – resa di 65 q.li/ha.

Fermentazione: macerazione a freddo di alcune ore, fermentazione spontanea con lieviti autoctoni per 25 giorni a 26/28°C.

Affinamento: 18 mesi di barriques di rovere francese da 225 lt con media tostatura, di primo e secondo passaggio. Finisce in bottiglia per 6 mesi. Non segue filtrazione per conservare tutte le caratteristiche.

Esame visivo: colore intenso.

Esame olfattivo: note di frutta matura, caffè e tartufo.

Esame gustativo: bocca concentrate e ricca, tipica dei grandi rossi di Bolgheri.

Abbinamenti gastronomici: ideale con carne rossa, cacciagione e piccione.



RINALDI 1957



FATTORIA CASA DI TERRA - D.O.C.

MORECCIO – D.O.C. BOLGHERI

COD. 22182 - 75 cl. - 14 % vol. - unità cartone da 6 bt.**

Un perfetto compagno per i saporiti piatti della tradizione e ottimo anche come vino da compagnia.

Uve: 50% Cabernet Sauvignon – 40% Merlot -10% syrah – Bolgheri – suoli argillosi marmosi e sabbiosi – 5.600 piante/ha – resa di 85 q.li/ha.

Fermentazione: macerazione a freddo di alcune ore, fermentazione spontanea con lieviti autoctoni per 25 giorni a 26/28°C., fermentazione malolattica spontanea.

Affinamento: 6 mesi di barriques di rovere francese da 225 lt con media tostatura, di terzo e quarto passaggio. Finisce in bottiglia per 6 mesi. Non segue filtrazione per conservare tutte le caratteristiche.

Esame visivo: colore intenso.

Esame olfattivo: note di vaniglia, aroma intrigante.

Esame gustativo: in bocca un tocco di acidità, è facile da bere.

Abbinamenti gastronomici: ideale in aperitivo con affettati e carni rosse alla griglia.



RINALDI 1957



FATTORIA CASA DI TERRA - D.O.C.

MORECCIO – D.O.C. BOLGHERI

COD. 22182 - 75 cl. - 14 % vol. - unità cartone da 6 bt.**

Un perfetto compagno per i saporiti piatti della tradizione e ottimo anche come vino da compagnia.

Uve: 50% Cabernet Sauvignon – 40% Merlot -10% syrah – Bolgheri – suoli argillosi marmosi e sabbiosi – 5.600 piante/ha – resa di 85 q.li/ha.

Fermentazione: macerazione a freddo di alcune ore, fermentazione spontanea con lieviti autoctoni per 25 giorni a 26/28°C., fermentazione malolattica spontanea.

Affinamento: 6 mesi di barriques di rovere francese da 225 lt con media tostatura, di terzo e quarto passaggio. Finisce in bottiglia per 6 mesi. Non segue filtrazione per conservare tutte le caratteristiche.

Esame visivo: colore intenso.

Esame olfattivo: note di vaniglia, aroma intrigante.

Esame gustativo: in bocca un tocco di acidità, è facile da bere.

Abbinamenti gastronomici: ideale in aperitivo con affettati e carni rosse alla griglia.



RINALDI 1957



FATTORIA CASA DI TERRA - D.O.C.

MOSAICO – D.O.C. BOLGHERI

COD. 22186 - 75 cl. - 14,5 % vol. - unità cartone da 6 bt.**



La migliore espressione del merlot del Bolgheri.

Uve: 100% Merlot – Bolgheri – suoli argillosi – 5.600 piante/ha – resa di 85 q.li/ha.

Fermentazione: macerazione a freddo di alcune ore, fermentazione spontanea con lieviti autoctoni per 15 giorni a 26°C, fermentazione malolattica spontanea.

Affinamento: 12 mesi di barriques di rovere francese da 225 lt con media tostatura, di secondo e terzo passaggio. Finisce in bottiglia per 6 mesi. Non segue filtrazione per conservare tutte le caratteristiche.

Esame visivo: colore intenso.

Esame olfattivo: note di composta di frutti rossi.

Abbinamenti gastronomici: in bocca vellutato e persistente.

Abbinamenti gastronomici: ideale con piatti di carni rosse, formaggi di media/lunga stagionatura.



RINALDI 1957



FATTORIA CASA DI TERRA – I.G.T.

ALLEGRA I.G.T. TOSCANA ROSATO



COD. 22188 - 75 cl. - 12,5% vol. - unità cartone da 6 bt.**

Allegra è il nome della figlia di Gessica Frollani, proprietaria dell'azienda. Rappresenta la nuova generazione di produttori di vino. Un rosato moderno, vivace e delicato.

Uve: 50% Merlot – 50% Syrah – Bolgheri – suoli sabbiosi e argillosi – 5.600 piante/ha – resa di 80 q.li/ha.

Fermentazione: vasche inox a 16°C per 15 giorni.

Affinamento: 5 mesi in vasche inox con prolungata sosta sui lieviti di fermentazione.

Esame visivo: colore Rosa Cerasuolo.

Esame olfattivo: note fruttate di fragola e ciliegia.

Esame gustativo: bocca fresca, finale dolce e appagante.

Abbinamenti gastronomici: ideale con tempura di verdure, pizza, insalata, caprese.



RINALDI 1957



FATTORIA CASA DI TERRA – I.G.T.

TERRE DI LAVINIA – I.G.T. TOSCANA VERMENTINO



COD. 22187 - 75 cl. - 12,5% vol. - unità cartone da 6 bt.**

Il suo nome deriva dalle feste dell'antica Grecia dedicate alla mescita del vino e al dio Dioniso.

Uve: 100% Vermentino – Bolgheri – suoli sabbiosi e argillosi – 5.600 piante/ha – resa di 100 q.li/ha.

Fermentazione: in vasche di acciaio a 16°C. per 15 giorni, di cui il 40% fermenta sulle bucce.

Affinamento: 5 mesi in vasche d'acciaio e lieviti di fermentazione.

Esame visivo: colore brillante.

Esame olfattivo: note di fiori di acacia e pepe bianco.

Esame gustativo: bocca gentile e strutturata, sapido e persistente.

Abbinamenti gastronomici: ideale con aperitivi e con carni bianche.



RINALDI 1957



FATTORIA CASA DI TERRA – I.G.T.

TERRE DI LAVINIA – I.G.T. TOSCANA VERMENTINO



COD. 22187 - 75 cl. - 12,5% vol. - unità cartone da 6 bt.**

Il suo nome deriva dalle feste dell'antica Grecia dedicate alla mescita del vino e al dio Dioniso.

Uve: 100% Vermentino – Bolgheri – suoli sabbiosi e argillosi – 5.600 piante/ha – resa di 100 q.li/ha.

Fermentazione: in vasche di acciaio a 16°C. per 15 giorni, di cui il 40% fermenta sulle bucce.

Affinamento: 5 mesi in vasche d'acciaio e lieviti di fermentazione.

Esame visivo: colore brillante.

Esame olfattivo: note di fiori di acacia e pepe bianco.

Esame gustativo: bocca gentile e strutturata, sapido e persistente.

Abbinamenti gastronomici: ideale con aperitivi e con carni bianche.



RINALDI 1957



FATTORIA CASA DI TERRA – I.G.T.

LENAIA – I.G.T. TOSCANA ROSSO



COD. 22189 - 75 cl. -12% vol. - unità cartone da 6 bt.**

Il suo nome deriva dalle feste dell'antica Grecia dedicate alla mescolta del vino e al dio Dioniso.

Uve: 50% Malbec – 50% Syrah – Bolgheri – suoli sabbiosi e argillosi – 5.600 piante/ha – resa di 90 q.li/ha.

Fermentazione: in vasche di acciaio a 26/28°C. per 25 giorni, attivata dai lieviti indigeni. Segue la fermentazione malolattica spontanea.

Affinamento: 3 mesi in vasche d'acciaio e 3 mesi in bottiglia. Non segue filtrazione per conservare tutte le caratteristiche.

Esame visivo: colore rosso rubino.

Esame olfattivo: note di frutta fresca, leggermente speziato e floreale.

Esame gustativo: bocca succulenta, grande piacevolezza.

Abbinamenti gastronomici: ideale con tempura di verdure, pizza, insalata, caprese.



RINALDI 1957



FATTORIA CASA DI TERRA – I.G.T.

POGGIO QUERCIOLO – I.G.T. TOSCANA



COD. 22190 - 75 cl. - 14% vol. - unità cartone da 6 bt.**

Un vino di prevalenza Syrah, coltivato nei nostri terreni, in un terroir unico.

Uve: 85% Syrah – 15% Cabernet Sauvignon – Bolgheri e Cecina – suoli argillosi sabbiosi e ferrosi – 5.600 piante/ha – resa di 60 q.li/ha.

Fermentazione: macerazione a freddo di alcune ore, fermentazione spontanea con lieviti autoctoni per 22 giorni a 26/28°C, fermentazione malolattica spontanee.

Affinamento: 12 mesi di barriques di rovere francese da 225 lt con media tostatura, di secondo e terzo passaggio. Finisce in bottiglia per 6 mesi. Non segue filtrazione per conservare tutte le caratteristiche.

Esame visivo: colore intenso e profondo.

Esame olfattivo: note di vaniglia, aroma intrigante.

Esame gustativo: in bocca note balsamiche molto persistenti di menta ed eucalipto. Il tannino è dolce e levigato.

Abbinamenti gastronomici: ideale con cacciagione, carni arrosto, carni di manzo alla griglia.



RINALDI 1957