DANIELI
1898

# BARRICAIA VSQ BRUT
## RISERVA VILLA RINALDI, METODO CLASSICO

**«Villa Rinaldi», der Familienbetrieb, auf dem schon seit jeher die grossen Weine nach ältester Tradition produziert werden, wurde Ende des 18. Jahrhunderts von Marcello Rinaldi gegründet und wird seit 5 Generationen in der Familie weitergeführt. Die Familie keltert ihre Weine nur aus den besten Trauben und nur zur höchsten Qualität. Der Ertrag dementsprechend ist klein, die Perfektion der Weine jedoch umso grösser. Sie sind unverkennbar, einzigartig, mit eigenem Charakter. Zudem erhalten ihre Weine regelmässig höchsten Auszeichnungen und Qualitätsdiplome.**




| | |
|---|---|
| **Rebsorten:** | 60% Pinot Nero, 40% Chardonnay |
| **Vinifikation:** | 24 monatige Lagerung in französichen Barriques. Danach 36 Monate natürliche Gärung in der Flasche. |
| **Farbe:** | Goldgelb mit Braunreflexen. |
| **Bouquet:** | Delikate erdige und würzige Aromen und Nuancen nach Lakritz. Die Frucht schimmert schön hinter den Holz- und Röstaromen. |
| **Gaumen:** | Äusserst feinperlige und perfekte Kohlensäurestruktur. Die rauchig, holzigen Aromen sind harmonisch eingebunden. Ein eleganter, komplexer, runder Wein mit langem Abgang. |
| **Alkoholgehalt:** | 12,5% vol. |
| **Trinktemperatur:** | 6 - 8°C. Am schönsten in grossen Tulpengläsern zu geniessen. |
| **Passt gut zu:** | Kalten Platten, Fischgerichten, weissem und rotem Fleisch. |

Danieli AG Industriestrasse 30 8304 Wallisellen
T 044 830 13 13 info@danieliweine.ch www.danieliweine.ch