National Wine Day: le etichette scelte da Rinaldi 1957 per celebrare il 25 Maggio

scritto da Redazione Wine Meridian | 27 Maggio 2024

Il 25 maggio è una data che, sicuramente, viene segnata sul calendario dagli appassionati di **vino**, perché è il giorno in cui si celebra il National Wine Day. I wine lover di tutto il mondo versano un bicchiere del loro vino preferito per brindare all'evento. Un'occasione per conoscere storia, segreti ed etichette di un prodotto antichissimo, la cui origine è da far risalire a circa diecimila anni fa. L'evoluzione della tradizione vitivinicola ha portato nel tempo a numerose innovazioni nei processi di produzione, contribuendo alla nascita di una vera e propria cultura, da celebrare tramite assaggi, degustazioni, storie, enoturismo e

visite in cantine.

Il National Wine Day è, quindi, il giorno perfetto per celebrare il patrimonio culturale legato alla tradizione **enoica**, e, a tal proposito, la storica casa di distribuzione di prodotti alcolici Rinaldi 1957 ha selezionato tre etichette italiane. Vini di eccellenza provenienti da territori diversissimi, dall'Alto Adige alla Sicilia, per terroir da raccontare innalzando i calici al cielo per un brindisi di festa.

"Serre di Pederiva" – Superiore di Cartizze Valdobbiadene DOCG Dry

Etichetta proveniente dalla cantina Serre, realtà nata nel 1956 quando le famiglie Pederiva e Mattiola, tornate in Italia dopo essere emigrate all'estero, acquistarono diversi appezzamenti di terra dai conti Brandolini D'Adda, proprietari del territorio intorno a Combai. Il matrimonio tra le due famiglie ha sancito nel tempo il successo di una cantina impegnata in una viticoltura ad un'altitudine media tra i 300 e i 500 metri sul livello del mare, con condizioni di coltivazione simili ai terreni montuosi. Ed è proprio in una ristretta area del Veneto che nasce il Superiore di Cartizze Valdobbiadene DOCG Dry, vino spumante dal perlage fine e persistente. Al naso e in bocca sentori fruttati, tra cui spiccano le note di mela verde, pesca matura e pera, che si uniscono ai profumi di glicine e gelsomino. La fermentazione avviene con lieviti selezionati, dando vita ad un vino intenso ed equilibrato: uno spumante ideale per aperitivi, piatti di pesce e pasticceria secca.

"H. Lun" – Alto Adige DOC Pinot Bianco Sandbichler

Dal 1840 i vini H.LUN sono sinonimo di qualità d'origine altoatesina. Le uve per il Pinot Bianco Sandbichler vengono

coltivate a Cornaiano sulle colline dell’Oltradige, ad un’altezza di 450 – 500 m s.l.m. in vigneti ben areati. Il terreno di produzione è ricco di minerali, formatosi da sedimenti dell’epoca glaciale. Grandissima attenzione alla qualità, le uve sono infatti sottoposte a severissime procedure di selezione già nel vigneto. La straordinaria pienezza, l’intensità degli aromi e la raffinata stagionatura caratterizzano questo eccellente vino bianco, che presenta un’eccezionale tenuta all’invecchiamento. Un’etichetta che si contraddistingue per la sua freschezza e mineralità.

“Trento DOC 601 Rosè” – Cantina Sociale di Trento

Una proposta di metodo classico italiano, la denominazione di origine controllata “Trento” si identifica con il Trentino viticolo ed impone l’uso del metodo classico della rifermentazione in bottiglia quale unico sistema di produzione. Per produrre 601 Rosè sono utilizzate solo uve di Pinot Nero coltivate in piccoli appezzamenti situati a est della città di Trento, a quote variabili tra i 400 ed i 650 m. di altitudine.