



La Fratelli Rinaldi Importatori di Bologna distribuisce da quest'anno i vini della Cantina Celli di

Bertinoro.

Bertinoro, balcone naturale di Romagna con vista magnifica verso il mare e le colline, ha una posizione geografica particolarmente felice, con brezze costanti che rendono mite il clima e con ampie escursioni termiche fra il giorno e la notte, così da sviluppare al meglio le particolarità aromatiche dei suoi vini. Le caratteristiche geologiche dei terreni della zona facilitano il drenaggio e lo sgrondo delle acque, permettendo così di fornire le migliori condizioni agronomiche ai vigneti.

La Cantina Celli nasce nel 1963 a Bertinoro, per volontà delle famiglie Sirri e Casadei. Nel 1985 rinnova gli impianti e avvia la ricerca della qualità e della tipicità dei vini prodotti. Attualmente seleziona le uve di 29 ettari di vigneto (di cui 12 di proprietà) nelle aree più vocate di Bertinoro, con suoli ed esposizioni differenti, dove sono coltivati vitigni locali e internazionali.

Questi i vini Celli distribuiti da Rinaldi:

LE GRILLAIE – SANGIOVESE DI ROMAGNA SUPERIORE D.O.C.

Ottenuto da sole uve Sangiovese, è eccellente su primi piatti con ragù di carne, su arrostiti di carni bianche, su grigliate di agnello e di maiale.

LE GRILLAIE RISERVA – SANGIOVESE DI ROMAGNA SUPERIORE D.O.C.

Ottenuto da uve Sangiovese al 100%, è ideale su carne rossa alla griglia, su cacciagione minuta, su pollame nobile, su faraona, anatra e piccione.

I CROPPI – ROMAGNA ALBANA D.O.C.G. SECCO

Prodotto da uve Albana, è eccellente su primi piatti e grigliate a base di pesce, e sulle carni bianche.

SOLARA – ROMAGNA ALBANA D.O.C.G. PASSITO

Ottenuto da uve Albana, è perfetto con piccola pasticceria, anche al cioccolato, formaggi erborinati e formaggio di fossa, con composta di frutta o miele d'acacia.

BRON & RUSEVAL – SANGIOVESE DI ROMAGNA D.O.C. RISERVA BERTINORO

Prodotto da uve Sangiovese al 100%, è magnifico con carni rosse alla griglia, cacciagione e formaggi di lunga stagionatura.

BRON & RUSEVAL – SANGIOVESE CABERNET I.G.T. FORLÌ

Blend al 60% di Sangiovese e al 40% di Cabernet Sauvignon, è abbinamento ideale per carni rosse alla griglia, pollame nobile e selvaggina.

BRON & RUSEVAL – CHARDONNAY I.G.T. FORLÌ

Ottenuto da uve Chardonnay, si accosta egregiamente a pesce crudo, crostacei e grigliate di pesce.

Per informazioni: Fratelli Rinaldi Importatori S.p.A., tel. 051 4217811, fax 051 242328, e-mail [in fo@rinaldi.biz](mailto:info@rinaldi.biz)

,
www.rinaldi.biz

Piero Valdiserra

Febbraio 2015.