

L'idea di intraprendere questo cammino è partita dal papà Rinaldo Rinaldini, che all'epoca gestiva con la famiglia un rinomato ristorante in cui vini e salumi erano prodotti artigianalmente e dove venivano serviti i piatti più autentici della cucina emiliana. L'amore per la terra, l'ammirazione e la conoscenza dei riti "champenois" non era mai scomparsa, ma cresceva con il tempo e fu proprio questo che portò la nostra famiglia a diventare dei viticoltori.

Grazie alla tenacia, alla tecnica e alla curiosità si decise di salvare antichi vitigni condannati altrimenti all'estinzione, così in pochi anni si è dimostrato come da terreni e viti maltrattate dai produttori e dimenticate dai maestri della cultura enologica, possano nascere miracoli veri.

Ancora oggi l'attività ha mantenuto il suo carattere familiare, in fatti a gestire la trasformazione delle uve se ne prende cura la stessa Paola Rinaldini con la collaborazione del marito Marco Melegari e del figlio Luca, quest'ultimo in oltre si occupa della cura dei vigneti. Nel corso degli anni la cantina si è ingrandita di nuovi comparti per la trasformazione ed elaborazione, si sono acquisite nuove attrezzature all'avanguardia, così da mantenere il livello di qualità il più alto possibile, non dimenticando però la tradizione e gli insegnamenti dettati dall'esperienza.

L'azienda è dotata di due cantine sotterranee, in una vera e propria "cave" dello champagne si affinano le bottiglie di spumante e dove viene eseguito manualmente il remuage. Nell'altra è stata allestita la barricaia con botti francesi di rovere aliè e di acacia dove stagionano i vini più pregiati. Negli stessi sotterranei riposano i vini per l'affinamento in vetro prima della messa in commercio. Nella vecchia stalla a volte è stato allestito un piccolo museo permanente enologico, un banco di degustazione e la vendita dei nostri prodotti.