

BARDOLINO DOC

“Torre del Falasco”



VITIGNI

Corvina veronese, Rondinella

KEYWORDS

12,5 % Alcol
Vinoso
Secco
Delicato
Lago di Garda

CONSIGLI DI SERVIZIO

16-17° C in calice “Renano”

DICONO DI LUI

“L'accompagnamento ideale per zuppe, tortellini in brodo o carni lessate e bianche. Non si può passare da Verona o dal lago di Garda senza assaggiarlo”

Cod. 27511 - cl. 75 - u. ct. 6 bt



RINALDI 1957

BARDOLINO CHIARETTO DOC

“Torre del Falasco”



VITIGNI

Corvina veronese, Rondinella

KEYWORDS

12,5 % Alcol

Decantazione lenta
Piacevolmente fruttato
Salinità accentuata
Contrasta l'acidità

CONSIGLI DI SERVIZIO

12-14° C in calice “Renano”

DICONO DI LUI

“La sua morbidezza insieme all'apprezzabile acidità non eccessiva, lo rende idoneo soprattutto alla pizza, nelle sue molteplici versioni”

Cod. 27515 - cl. 75 - u. ct. 6 bt.



RINALDI 1957

CABERNET SAUVIGNON

“Torre del Falasco”



VITIGNI

100% Cabernet Sauvignon

KEYWORDS

13 % Alcol

Rosso cupo

Peperone, ribes e amarena Potenza e struttura

Ruvidità e astringenza

CONSIGLI DI SERVIZIO

18-20° C in calice “Bordeaux”

DICONO DI LUI

“Il vitigno rosso internazionale più rinomato al mondo mostra un intensità unica già a partire dal colore. L'alcool bruciante dà una sensazione e un impatto deciso che conferma lo strutturato bouquet olfattivo”

Cod. 27516 - cl. 75 - u. ct. 6 bt.



RINALDI 1957

PASSITO PANTENO

“Torre del Falasco”



VITIGNI

Garganega, Moscato Giallo,
Chardonnay

KEYWORDS

Appassimento
Pressatura soffice e criomacerazione
sulla buccia
Giallo oro intenso
Vaniglia, confetto, miele e cannella
Avvolgente al palato, armonico

CONSIGLI DI SERVIZIO

12-16° C a preferenza, in calice
“Passito”

DICONO DI LUI

“La consuetudine lo accosta a qualsiasi tipo di dessert, ma la sua comparazione con mostarde o formaggi piccanti è decisamente una sorpresa positiva. Assolutamente impeccabile come chiusura pasto”

Cod. 27520 - cl. 75 - u. ct. 6 bt.



RINALDI 1957

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA DOCG

“Tesauro”



VITIGNI

Corvina veronese, Rondinella

KEYWORDS

13,5 % Alcol

Concentrazione degli zuccheri Rubino intenso

More, cacao e spezie

Elegante

Barrique

CONSIGLI DI SERVIZIO

16-18 °C in calice “da passito”. Alcune filosofie di pensiero lo preferiscono ad una temperatura inferiore ai 12 °C.

DICONO DI LUI

“Eccezionale vino da dessert, in particolar modo con cioccolato e dolci al cioccolato. Nonostante il corpo e la sciropposità è veramente un piacere far seguire al primo bicchiere un secondo..e un terzo..”

Cod. 27509 - cl. 50 - u. ct. 6 bt.



RINALDI 1957

VALPOLICELLA SUPERIORE DOC

“Torre del Falasco”



VITIGNI

Corvina veronese, Corvinone, Rondinella

KEYWORDS

13,5 % Alcol
Rubino
Mandorla amara
Asciutto
Corpo
Affinamento

CONSIGLI DI SERVIZIO

18-20 °C in calice “Bordeaux”

DICONO DI LUI

“Portatelo ad una cena a base di arrostiti e brasati, gustatelo con la famiglia e avrete un duraturo senso di tranquilla serenità e di piacevolezza in bocca”

Cod. 27504 - cl. 75 - u. ct. 6 bt.



RINALDI 1957