

# AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG “ANFORA”

## VITIGNI

Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella

## KEYWORDS

15% Alcol

colore rosso rubino intenso con sfumature granate, caratterizzato da ricchi profumi fruttati e speziati; sapore secco, corpo generoso e vellutato

## CONSIGLI DI SERVIZIO

Si consiglia di aprire la bottiglia almeno un'ora prima della mescita.

Temperatura di servizio 18-20 °C.

## DICONO DI LUI

"L'amarone si beve nelle cene importanti nei ristoranti raffinati, si beve ad un barbecue con gli amici, Si accompagna perfettamente ad arrostiti, cacciagione e a formaggi stagionati. È un vino totale, adatto ad ogni occasione di contemplazione, che si tratti di cibo o scene di vita quotidiana".

Cod. 27507 - cl. 75 - u. ct. 6 bt.



RINALDI 1957

# AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG

## “Torre del Falasco”

### VITIGNI

Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella

### KEYWORDS

15,5% Alcol

Appassimento naturale

Rubino/Granato tendente al mattone

Prugna matura, Cacao

Palato setoso ma armonico

Affinato in legno

### CONSIGLI DI SERVIZIO

18-20° C in calice “Bourgogne”. Si consiglia l’apertura un’ora prima del consumo

### DICONO DI LUI

“L’amarone si beve nelle cene importanti nei ristoranti raffinati, si beve ad un barbecue con gli amici, si beve accompagnando cacciagione o pecorino, ma anche ammirando un paesaggio. È un vino totale, adatto ad ogni occasione di contemplazione, che si tratti di cibo o scene di vita quotidiana”

Cod. 27508 - cl. 75 - u. ct. 6 bt

Cod. 27523 - cl. 150 - cass. legno - u. ct. 1



RINALDI 1957

# AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG

## “Torre del Falasco”



### VITIGNI

Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella

### KEYWORDS

15,5% Alcol

Appassimento naturale

Rubino/Granato tendente al mattone

Prugna matura, Cacao

Palato setoso ma armonico

Affinato in legno

### CONSIGLI DI SERVIZIO

18-20° C in calice “Bourgogne”. Si consiglia l’apertura un’ora prima del consumo

### DICONO DI LUI

“L’amarone si beve nelle cene importanti nei ristoranti raffinati, si beve ad un barbecue con gli amici, si beve accompagnando cacciagione o pecorino, ma anche ammirando un paesaggio. È un vino totale, adatto ad ogni occasione di contemplazione, che si tratti di cibo o scene di vita quotidiana”

Cod. 27508 - cl. 75 - u. ct. 6 bt

Cod. 27523 - cl. 150 - cass. legno - u. ct. 1



RINALDI 1957



**VALPOLICELLA SUPERIORE D.O.C. COD. 27521\*\* 14,5% vol. 75 cl.**

**AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C.G. 27522\*\* 16,0% vol. 75 cl.**

La tenuta Brolo Dei Giusti conta di 4 appezzamenti separati (di cui 3 in Valpantena) per un totale di 17 ettari, dove le varietà coltivate sono principalmente: Corvina, Corvinone e Rondinella.

I vigneti si trovano tutti tra 65 e 70 m di altitudine.

Degli oltre 2000 possibili q.li di uva, solamente 150 q (il 7,5%) vengono attentamente selezionati per divenire “Brolo Dei Giusti”. Si raccolgono con cura solamente i grappoli più sani e meglio maturi, per destinarli ad un corretto appassimento.

“Brolo” nell’antica tradizione veronese indica un campo, un vigneto, racchiuso all’interno di muretti a secco, chiamati a loro volta marogne.

Il nome “Giusti”, come anche lo stemma con l’uomo seduto, sta ad indicare il meritato riposo sopra ad una di queste marogne da parte dei “Giusti”, che hanno finito la loro dura giornata di lavoro in campagna.

L’azienda Brolo Dei Giusti nasce negli ultimi anni da un ramo della Cantina Valpantena. La volontà di alcuni soci storici di ritirarsi dall’attività e vendere i propri vigneti è stata trasformata in un’opportunità di Brand e di creazione di un’azienda di nicchia per due prodotti speciali.

Uno staff composto da due agronomi e due enologi gestisce tutta la parte agronomica dell’azienda, basando la gestione di Brolo Dei Giusti su un sistema di agricoltura integrata, puntando alla preservazione del territorio esistente e alla valorizzazione della flora e della fauna già presente. L’adesione al programma VIVA, supportato dal Ministero dell’Agricoltura, avvalorava la volontà di creare un prodotto innovativo e senza difetti, nel massimo rispetto dell’ambiente.

La stretta selezione quindi permette la nascita degli unici due prodotti di questa nicchia:

- Valpolicella Superiore
- Amarone della Valpolicella

Nessuna etichetta che si rovina col tempo: il vetro è serigrafato per una bottiglia innovativa.

Tappi “NDTech”: controllati uno per uno per garantire l’assenza di TCA (il “sentore di tappo”)

Gommalacca

Bottiglie numerate a mano.



**VALPOLICELLA SUPERIORE D.O.C. COD. 27521\*\* 14,5% vol. 75 cl.**

**AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C.G. 27522\*\* 16,0% vol. 75 cl.**

La tenuta Brolo Dei Giusti conta di 4 appezzamenti separati (di cui 3 in Valpantena) per un totale di 17 ettari, dove le varietà coltivate sono principalmente: Corvina, Corvinone e Rondinella.

I vigneti si trovano tutti tra 65 e 70 m di altitudine.

Degli oltre 2000 possibili q.li di uva, solamente 150 q (il 7,5%) vengono attentamente selezionati per divenire "Brolo Dei Giusti". Si raccolgono con cura solamente i grappoli più sani e meglio maturi, per destinarli ad un corretto appassimento.

"Brolo" nell'antica tradizione veronese indica un campo, un vigneto, racchiuso all'interno di muretti a secco, chiamati a loro volta marogne.

Il nome "Giusti", come anche lo stemma con l'uomo seduto, sta ad indicare il meritato riposo sopra ad una di queste marogne da parte dei "Giusti", che hanno finito la loro dura giornata di lavoro in campagna.

L'azienda Brolo Dei Giusti nasce negli ultimi anni da un ramo della Cantina Valpantena. La volontà di alcuni soci storici di ritirarsi dall'attività e vendere i propri vigneti è stata trasformata in un'opportunità di Brand e di creazione di un'azienda di nicchia per due prodotti speciali.

Uno staff composto da due agronomi e due enologi gestisce tutta la parte agronomica dell'azienda, basando la gestione di Brolo Dei Giusti su un sistema di agricoltura integrata, puntando alla preservazione del territorio esistente e alla valorizzazione della flora e della fauna già presente. L'adesione al programma VIVA, supportato dal Ministero dell'Agricoltura, avvalorava la volontà di creare un prodotto innovativo e senza difetti, nel massimo rispetto dell'ambiente.

La stretta selezione quindi permette la nascita degli unici due prodotti di questa nicchia:

- Valpolicella Superiore
- Amarone della Valpolicella

Nessuna etichetta che si rovina col tempo: il vetro è serigrafato per una bottiglia innovativa.

Tappi "NDTech": controllati uno per uno per garantire l'assenza di TCA (il "sentore di tappo")

Gommalacca

Bottiglie numerate a mano.

# CHARDONNAY

## VENETO IGT

“Torre del Falasco”



### VITIGNI

100% Chardonnay

### KEYWORDS

12,5% Alcol

Adattabilità

Precoce e longevo

Mele e agrumi con sostenuta acidità

### CONSIGLI DI SERVIZIO

8-10°C, in calice "Renano".

### DICONO DI LUI

"L'uva Chardonnay è adattabile a qualsiasi tipo di terreno o clima, ma non per questo è scontata la sua vinificazione. Trasformare quest'uva nel prodotto desiderato è una sfida per ogni enologo, ma il colore verdolino, la complessità aromatica e la struttura finale ripagano ogni sforzo, specialmente se accompagna portate di mare"

Cod. 27518 - cl. 75 - u. ct. 6 bt.



RINALDI 1957

# GARGANEGA VERONESE IGT

“Torre del Falasco”



## VITIGNI

100% Garganega

## KEYWORDS

13,0% Alcol

Doratura

Acacia ed erbe aromatiche

Ricchezza minerale

Vellutato

## CONSIGLI DI SERVIZIO

10-12 °C, in calice "Tulipano svasato"

## DICONO DI LUI

“Al di fuori della zona di Soave questo vitigno cede parte della leggerezza per far posto ai muscoli: il risultato è questo eccezionale vino non scialbo e non grossolano che fa della sua esuberanza produttiva il cardine dello sviluppo aromatico. Pesce, coniglio, pollame.. Impossibile scegliere solo un abbinamento”

Cod. 27510 - cl. 75 - u. ct. 6 bt.



RINALDI 1957

# PINOT GRIGIO

## delle Venezie DOC

### "Torre del Falasco"



#### VITIGNI

100% Pinot Grigio

#### KEYWORDS

12,5% Alcol

Grigio tendente al rosa

Fiori di mandorlo

Pizzico di carruba e zenzero Bona struttura

Avvolgente

#### CONSIGLI DI SERVIZIO

9-10° C, in calice "Renano"

#### DICONO DI LUI

"Come aperitivo in sostituzione delle bollicine è eccezionale. Un vino da riscoprire anche con gli antipasti di affettati e i finger foods".

Cod. 27519 - cl. 75 - u. ct. 6 bt.



RINALDI 1957