

CORVINA VERONESE

“Torre del Falasco”



VITIGNI

100% Corvina

KEYWORDS

13% Alcol
Rubino Fruttato
Acidità importante
Struttura e morbidezza

CONSIGLI DI SERVIZIO

14-16 °C in calice “Renano”

DICONO DI LUI

“Un monovitigno che esprime tutto quello che può dire sul territorio. Netamente riconoscibile e diverso da ogni altro monovitigno simile. Perfetto con salumi e carni leggere: con la soppressa veneta crea un abbinamento da terroir”

Cod. 27512 - cl. 75 - u. ct. 6 bt.



RINALDI 1957

CUSTOZA DOC

“Torre del Falasco”



VITIGNI

Trebbiano, Garganega

KEYWORDS

12,5% Alcol

Fiori bianchi

Finale amarognolo Salinità al palato Versatile a tutto pasto

CONSIGLI DI SERVIZIO

9-10°C, in calice "Renano"

DICONO DI LUI

"Un vino ottimo a tutto pasto, morbido ma deciso, e quindi adatto sia a tortellini di Valeggio che ad una soppressa nostrana, oltre che a uova e pesci di lago"

Cod. 27500 - cl. 75 - u. ct. 6 bt.



RINALDI 1957

LUGANA DOC

“Torre del Falasco”



VITIGNI

100% Trebbiano di Lugana

KEYWORDS

13% Alcol

Mineralità del basso Garda

Criomacerazione

Paglia verdolina, Fiore e frutto bianco,
balsamico ed officinale

Caratteristico e riconoscibile

CONSIGLI DI SERVIZIO

8-10°C, in calice "Renano" o in "Tulipano medio".

DICONO DI LUI

"Luccio, Trote, lavarelli ma anche pesci di mare e formaggi a pasta molle. La sua secca morbidity lo rende delicato e gradevole, ottimo da consumare anche come aperitivo ad una piacevole cena tra amici".

Cod. 27502 - cl. 75 - u. ct. 6 bt.



RINALDI 1957

MERLOT VENETO IGT

“Torre del Falasco”



VITIGNI

100% Merlot

KEYWORDS

12,5 % Alcol
Rubino scuro
Bacca nera
Piacevolezza
Contrasto acido
Vitigno internazionale

CONSIGLI DI SERVIZIO

16-18° C in calice “Bordeaux”

DICONO DI LUI

“L'uva più utilizzata per combattere le asperità dei vini ruvidi. Il suo carattere morbido e rotondo dà vita ad un contrasto deciso con i suoi tannini astringenti. Le sue qualità aromatiche erbacee si accompagnano perfettamente a carni rosse, e con particolare successo al coniglio in umido”

Cod. 27517 - cl. 75 - u. ct. 6 bt.



RINALDI 1957

SOAVE DOC

“Torre del Falasco”



VITIGNI

100% Garganega

KEYWORDS

12,5% Alcol

Macerazione a freddo Paglierino

Mela e ginestra

Acida armonia

CONSIGLI DI SERVIZIO

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

Si consiglia non più di due anni dopo la vendemmia.

DICONO DI LUI

"Sembra studiato ad hoc per le creazioni culinarie poco strutturate: antipasti di mare, uova, sughi bianchi, pesci e quant'altro. Ciononostante la piacevolezza di gustarlo fuori dai pasti lo rende anche un perfetto vino da meditazione"

Cod. 27501 - cl. 75 - u. ct. 6 bt.

VALPOLICELLA DOC

“Torre del Falasco”



VITIGNI

Corvina veronese, Rondinella,
Molinara

KEYWORDS

12,5 % Alcol
Rubino
Fruti di bosco
Armonia e leggerezza
Sapidità minerale

CONSIGLI DI SERVIZIO

16-18° C in calice “Renano”

DICONO DI LUI

“Un vino adatto praticamente ad ogni pietanza, ma si sposa bene con i primi a base di carne e i secondi non eccessivamente rudi. Nei Bigoli con Cervo al Valpolicella esprime decisamente le sue migliori caratteristiche”

Cod. 27503 - cl. 75 - u. ct. 6 bt.



RINALDI 1957