

## WINE SHOP

Via B. Bacilieri, 97  
Molina di Fumane  
Valpolicella, Verona  
ITALY

  
**TotoloDesignCaffè**  
"IL CUORE DELLA VALPOLICELLA"



email: [totolo.giuseppe@gmail.com](mailto:totolo.giuseppe@gmail.com)  
whatsapp: +39 339 3882314

Vendita vini - Consegna in tutta Europa  
*Wine Shop - Delivery throughout Europe*

Distribuito da

**BWC**



DVM WINERY  
VR2310  
Fumane, Italy



[wineshopvalpolicella.com](http://wineshopvalpolicella.com)



[bbmolina.it](http://bbmolina.it)



[totolodesigncaffe.com](http://totolodesigncaffe.com)

## SEDE

Via Tommaseo, 18  
Verona  
ITALY



\*\*DVM\* è un marchio registrato di "BWC Distribuzione" (di G. Totolo); selezione e distribuzione di prodotti locali.



## ROSSO MOLINA

Vitigno / Grape Variety:  
Corvina 30%, Corvinone 30%, Rondinella 30%, Cabernet 8%, 2%  
Amarone

Gradazione Alcolica / Alcohol Content:  
Vol. 12%

Vinificazione e Affinamento / Vinification and Aging:  
Metodo di produzione tradizionale e messo in bottiglia.  
Il vino non è microfiltrato.  
*Traditional production method and bottled.  
The wine is not microfiltered.*

Aspetto / Appearance:  
Rosso rubino intenso  
*Intense ruby red*

Naso / Smell:  
Bouquet avvolgente, vanigliato con sfumature di ciliegia.  
*Enveloping bouquet, vanilla with hints of cherry.*

Bocca / Taste:  
Sapore pieno, offre al palato piccoli frutti  
*Full flavor, offers small fruits to the palate*

Abbinamenti / Pairings:  
Primi piatti con carne  
Secondi con selvaggina  
Vino da pasto  
*First courses with meat  
Seconds courses with game  
Table wine*

Formato Bottiglia / Contents of the bottle:  
0,75 lt



La nostra "famiglia" vuole offrire ai clienti un luogo di tranquillità e semplicità dove assaporare i nostri vini, abbinati ai prodotti della Valpolicella. Ciò che produciamo e vendiamo rispecchiano la nostra visione di "qualità" e "genuinità". Il gusto di assaporare prodotti naturali e inebriarsi di sensazioni olfattive della nostra terra, la Valpolicella.

I nostri vini dunque li potrete trovare solo on line sul nostro e-commerce, o presso il nostro wine shop di Molina.

*Our "family" wants to offer customers a place of tranquility and simplicity where you can taste our wines, paired with Valpolicella products. What we produce and sell reflect our vision of "quality" and "genuineness". The taste of savoring natural products and getting intoxicated of olfactory sensations of our land, Valpolicella.*

*Our wines can therefore only be found online on our e-commerce, or at our wine shop of Molina.*

Si organizzano degustazioni, eventi e cene aziendali.  
*We organize tastings, events and business dinners.*  
Tel: +39 339 3882314

  
*G. Totolo*

**LA NOSTRA CANTINA**  
*I VINI DELLA VALPOLICELLA*

**OUR WINERY**  
*THE WINES OF VALPOLICELLA*



## VALPOLICELLA SUPERIORE DOC

Vitigno / Grape Variety:  
Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 30%,

Gradazione Alcolica / Alcohol Content:  
Vol. 12%

Vinificazione e Affinamento / Vinification and Aging:  
Metodo di produzione tradizionale affinato in botte di rovere non tostato per 6 mesi e messo in bottiglia.  
Il vino non è microfiltrato.

*Traditional production method aged in non-toasted oak barrels for 6 months and bottled.  
The wine is not microfiltered.*

Aspetto / Appearance:  
Rosso rubino intenso  
*Intense ruby red*

Naso / Smell:  
Bouquet avvolgente, vanigliato con sfumature di ciliegia e noci  
*Enveloping bouquet, vanilla with nuances of cherry and walnut*

Bocca / Taste:  
Sapore pieno, offre al palato piccoli frutti  
*Full flavor, offers small fruits to the palate*

Abbinamenti / Pairings:  
Primi piatti con carne  
Secondi con selvaggina  
Vino da pasto  
*First courses with meat  
Seconds courses with game  
Table wine*

Formato Bottiglia / Contents of the bottle:  
0,75 lt



## RIPASSO della Valpolicella DOC

Vitigno / Grape Variety:  
Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 30%,

Gradazione Alcolica / Alcohol Content:  
Vol. 14%

Vinificazione e Affinamento / Vinification and Aging:  
Metodo di produzione tradizionale affinato nella botte di rovere dell'amarone nel mese di gennaio per 6 mesi, dopo questo periodo viene messo in bottiglia.  
Il vino non è microfiltrato.

*Traditional production method aged in the Amarone oak barrel in January for 6 months, after this period it is bottled.  
The wine is not microfiltered.*

Aspetto / Appearance:  
Rosso rubino intenso forte  
*Strong intense ruby red*

Naso / Smell:  
Bouquet avvolgente, vanigliato con sfumature di ciliegia, noci e frutti di bosco  
*Enveloping bouquet, vanilla with nuances of cherry, nuts and berries*

Bocca / Taste:  
Sapore pieno, offre al palato piccoli frutti  
*Full flavor, offers small fruits to the palate*

Abbinamenti / Pairings:  
Primi piatti con carne  
Secondi con carne e selvaggina  
Vino da pasto  
*First courses with meat  
Seconds courses with meat and game meat  
Table wine*

Formato Bottiglia / Contents of the bottle:  
0,75 lt



## AMARONE della Valpolicella DOCG

Vitigno / Grape Variety:  
Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 30%,

Gradazione Alcolica / Alcohol Content:  
Vol. 16%

Vinificazione e Affinamento / Vinification and Aging:  
Metodo di produzione appassimento per 90 giorni e affinato in botte di rovere per 3 anni, dopo questo periodo viene lasciato in bottiglia un altro anno.  
Il vino non è microfiltrato.

*Production method withering for 90 days and aged in oak barrels for 3 years, after this period it is left in the bottle for another year.  
The wine is not microfiltered.*

Aspetto / Appearance:  
Rosso rubino intenso forte  
*Strong intense ruby red*

Naso / Smell:  
Bouquet avvolgente, vanigliato con sfumature di ciliegia, noci, frutti di bosco, amarena  
*Enveloping bouquet, vanilla with nuances of cherry, walnuts, berries, black cherry*

Bocca / Taste:  
Sapore pieno, gusto amaro con retro gusto dolce, offre al palato piccoli frutti intensi  
*Full flavor, bitter taste with sweet aftertaste, offers intense small fruits to the palate*

Abbinamenti / Pairings:  
Secondi con carne e selvaggina  
*Seconds courses with meat and game meat*

Formato Bottiglia / Contents of the bottle:  
0,75 lt



## RECIOTO della Valpolicella DOCG

Vitigno / Grape Variety:  
Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 30%,

Gradazione Alcolica / Alcohol Content:  
Vol. 14%

Vinificazione e Affinamento / Vinification and Aging:  
Metodo di produzione appassimento per 60 giorni e affinato in botte di rovere per 3 anni, dopo questo periodo viene lasciato in bottiglia per un anno.  
Il vino non è microfiltrato.

*Production method withering for 60 days and aged in oak barrels for 3 years, after this period it is left in the bottle for a year.  
The wine is not microfiltered.*

Aspetto / Appearance:  
Rosso rubino intenso forte  
*Strong intense ruby red*

Naso / Smell:  
Bouquet avvolgente, vanigliato con sfumature di frutti di bosco e amarena  
*Enveloping bouquet, vanilla with hints of berries and black cherry*

Bocca / Taste:  
Sapore pieno, gusto dolce, offre al palato intensi sapori di amarena  
*Full flavor, sweet taste, offers intense flavors of black cherry to the palate*

Abbinamenti / Pairings:  
Dolci e Torte  
*Sweets and Cakes*

Formato Bottiglia / Contents of the bottle:  
0,75 lt

