

WINESHOP MOLINA: DOVE PUOI ACQUISTARE I NOSTRI PRODOTTI ONLINE SUL NOSTRO E-COMMERCE

Where you can buy our products online on our e-commerce
Wo sie kaufen können unsere produkte online in unserem e-commerce

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.

Unsere „Familie“ möchte den Kunden einen Platz bieten der Ruhe und Einfachheit, wo Sie unsere Weine gepaart mit Valpolicella-Produkten genießen können. Was wir produzieren und verkaufen, spiegelt wider unsere Vision von „Qualität“ und „Authentizität“. Der Geschmack, Naturprodukte zu genießen und sich von den Geruchsempfindungen unseres Landes Valpolicella berauschen zu lassen. Daher sind unsere Weine nur online in unserem E-Commerce oder in unserer Weinhandlung in Molina erhältlich.

G. Totolo



wineshopvalpolicella.com



SHOP ONLINE
wineshopvalpolicella.com

TOTOLO DESIGN CAFFÈ: DOVE PUOI DEGUSTARE E ACQUISTARE DIRETTAMENTE I NOSTRI PRODOTTI DELLA VALPOLICELLA

Where you can taste and buy our Valpolicella products directly
Hier können Sie unsere Valpolicella-Produkte direkt probieren und kaufen



totalodesigncaffe.com

Via B. Bacilieri, 99 Molina di Fumane
Valpolicella, Verona ITALY

BB MOLINA: DOVE DORMIRE E DEGUSTARE

BB Molina: where to sleep and taste
BB Molina: wo man schläft und schmeckt



bbmolina.it

Via B. Bacilieri, 99 Molina di Fumane
Valpolicella, Verona ITALY

I NOSTRI CONTATTI

Our contacts / Unsere Kontakte

Distribuito da
BWC

Via B. Bacilieri, 97 37022 Molina di Fumane
Valpolicella, Verona ITALY
e-mail: totolo.giuseppe@gmail.com
whatsapp: +39 339 3882314



SHOP ONLINE
wineshopvalpolicella.com

Vendita vini - Consegna in tutta Europa
Wine Shop - Delivery throughout Europe
Weinhandlung - Lieferung in ganz Europa

Si organizzano degustazioni, eventi e cene aziendali.
We organize tastings, events and business dinners.
Wir organisieren Verkostungen, Veranstaltungen und Geschäftsessen.

DVM WINERY
VR2310
Via Sant'Urbano
Fumane, Italy



"DVM"
LA NOSTRA CANTINA
I VINI DELLA VALPOLICELLA

DVM OUR WINERY: THE WINES OF VALPOLICELLA
DVM UNSER WEINGUT: DIE WEINE VON VALPOLICELLA



ROSSO MOLINA

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

Gradazione Alcolica / Alcohol Content / Alkoholgehalt:
Vol. 12%

**Vinificazione e Affinamento / Vinification and Aging /
Weinbereitung und Reifung:**
Metodo di produzione tradizionale e messo in bottiglia.
Il vino non è microfiltrato.

*Traditional production method and bottled.
The wine is not microfiltered.
Traditionelle Produktionsmethode und in Flaschen abgefüllt.
Der Wein ist nicht mikrofiltriert.*

Aspetto / Appearance / Farbe:
Rosso rubino intenso

*Intense ruby red
Intensives Rubinrot*

Naso / Smell / Geruch:
Bouquet avvolgente, vanigliato con sfumature di ciliegia.

*Enveloping bouquet, vanilla with hints of cherry.
Umhüllendes Bouquet, Vanille mit einem Hauch von Kirsche.*

Bocca / Taste / Schmecken:
Sapore pieno, offre al palato piccoli frutti

*Full flavor, offers small fruits to the palate
Voller Geschmack, bietet kleine Früchte am Gaumen*

Abbinamenti / Pairings / Paarungen:
Primi piatti con carne
Secondi con selvaggina
Vino da pasto

*First courses with meat
Seconds courses with game
Table wine
Erste Gänge mit Fleisch
Sekunden mit Spiel
Essenswein*

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

PREZZO / PRICE / PREIS



VALPOLICELLA SUPERIORE DOC

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

Gradazione Alcolica / Alcohol Content / Alkoholgehalt:
Vol. 12%

**Vinificazione e Affinamento / Vinification and Aging /
Weinbereitung und Reifung:**
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.
Traditionelle Herstellungsmethode, 6 Monate in ungerösteten
Eichenfässern gereift und in Flaschen abgefüllt.
Der Wein ist nicht mikrofiltriert.*

Aspetto / Appearance / Farbe:
Rosso rubino intenso

*Intense ruby red
Intensives Rubinrot*

Naso / Smell / Geruch:
Bouquet avvolgente, vanigliato con sfumature di ciliegia e noci

*Enveloping bouquet, vanilla with nuances of cherry and walnut
Umhüllendes Bouquet, Vanille mit Nuancen von Kirsche und
Walnüssen*

Bocca / Taste / Schmecken:
Sapore pieno, offre al palato piccoli frutti

*Full flavor, offers small fruits to the palate
Voller Geschmack, bietet kleine Früchte am Gaumen*

Abbinamenti / Pairings / Paarungen:
Primi piatti con carne
Secondi con selvaggina
Vino da pasto

*First courses with meat
Seconds courses with game
Table wine
Erste Gänge mit Fleisch
Sekunden mit Spiel
Essenswein*

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

PREZZO / PRICE / PREIS



RIPASSO della Valpolicella DOC

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

Gradazione Alcolica / Alcohol Content / Alkoholgehalt:
Vol. 14%

**Vinificazione e Affinamento / Vinification and Aging /
Weinbereitung und Reifung:**
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.
Traditionelle Produktionsmethode, die im Januar 6 Monate lang in
Amarone-Eichenfässern reift und nach dieser Zeit in Flaschen
abgefüllt wird.
Der Wein ist nicht mikrofiltriert.*

Aspetto / Appearance / Farbe:
Rosso rubino intenso forte

*Strong intense ruby red
Kräftiges intensives Rubinrot*

Naso / Smell / Geruch:
Bouquet avvolgente, vanigliato con sfumature di ciliegia, noci e
frutti di bosco

*Enveloping bouquet, vanilla with nuances of cherry, nuts and
berries
Umhüllendes Bouquet, Vanille mit Nuancen von Kirsche, Nüssen
und Beeren*

Bocca / Taste / Schmecken:
Sapore pieno, offre al palato piccoli frutti

*Full flavor, offers small fruits to the palate
Voller Geschmack, bietet kleine Früchte am Gaumen*

Abbinamenti / Pairings / Paarungen:
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
Erste Gänge mit Fleisch
Hauptgerichte mit Fleisch und Wild
Essenswein*

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

PREZZO / PRICE / PREIS



AMARONE della Valpolicella DOCG

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

Gradazione Alcolica / Alcohol Content / Alkoholgehalt:
Vol. 16%

**Vinificazione e Affinamento / Vinification and Aging /
Weinbereitung und Reifung:**
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.
Herstellungsverfahren: 90 Tage Reifezeit und 3 Jahre Reifung in
Eichenfässern, danach Verbleib in der Flasche für ein weiteres Jahr.
Der Wein ist nicht mikrofiltriert.*

Aspetto / Appearance / Farbe:
Rosso rubino intenso forte

*Strong intense ruby red
Kräftiges intensives Rubinrot*

Naso / Smell / Geruch:
Bouquet avvolgente, vanigliato con sfumature di ciliegia, noci,
frutti di bosco, amarena

*Enveloping bouquet, vanilla with nuances of cherry, walnuts,
berries, black cherry
Umhüllendes Bouquet, Vanille mit Nuancen von Kirsche,
Walnüssen, Beeren, Schwarzkirsche*

Bocca / Taste / Schmecken:
Sapore pieno, gusto amaro con retrogusto dolce, offre al palato
piccoli frutti intensi

*Full flavor, bitter taste with sweet aftertaste, offers intense small
fruits to the palate
Voller Geschmack, bitterer Geschmack
mit süßem Nachgeschmack, bietet dem
Gaumen intensive kleine Früchte*

Abbinamenti / Pairings / Paarungen:
Secondi con carne e selvaggina

*Seconds courses with meat and game meat
Hauptgerichte mit Fleisch und Wild*

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

PREZZO / PRICE / PREIS



RECIOTO della Valpolicella DOCG

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

Gradazione Alcolica / Alcohol Content / Alkoholgehalt:
Vol. 14%

**Vinificazione e Affinamento / Vinification and Aging /
Weinbereitung und Reifung:**
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.
Herstellungsverfahren: Trocknung für 60 Tage und Reifung in
Eichenfässern für 3 Jahre, danach Verbleib in der Flasche für ein
Jahr.
Der Wein ist nicht mikrofiltriert.*

Aspetto / Appearance / Farbe:
Rosso rubino intenso forte

*Strong intense ruby red
Kräftiges intensives Rubinrot*

Naso / Smell / Geruch:
Bouquet avvolgente, vanigliato con sfumature di frutti di bosco
e amarena

*Enveloping bouquet, vanilla with hints of berries and black cherry
Umhüllendes Bouquet, Vanille mit Nuancen von Waldbeeren und
Schwarzkirsche*

Bocca / Taste / Schmecken:
Sapore pieno, gusto dolce, offre al palato intensi sapori di
amarena

*Full flavor, sweet taste, offers intense flavors of black cherry to the
palate
Voller Geschmack, süßer Geschmack,
bietet dem Gaumen intensive Aromen
von Schwarzkirschen*

Abbinamenti / Pairings / Paarungen:
Dolci e Torte

*Sweets and Cakes
Süßigkeiten und Kuchen*

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

PREZZO / PRICE / PREIS

