



## **Preisliste**

zu den Weinen aus dem Anbaugebiet des Valpolicella Classico



## Amarone

Amarone ist ein italienischer DOC-Rotwein aus getrockneten Trauben der Rebsorten Corvina, Corvinone, Rondinella und Molinara, der auf dem Anbaugebiet des Valpolicella Classico angebaut wird. Es handelt sich um die trocken ausgebauten Variante des Recioto.

### 2007 Amarone Valpolicella Classica DOC

<b>Traubensorten:</b>	Corvina, Rondinella, Molinara, Corvinone
<b>Alkoholgehalt:</b>	16.0 %
<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Negrar, Verona / Veneto
<b>Winzer:</b>	Fratelli Vogadori, Negrar, VR
<b>Preis (75cl):</b>	CHF 28.35



### 2007 Amarone Valpolicella Classica DOC

<b>Traubensorten:</b>	Corvina, Rondinella, Molinara, Corvinone
<b>Alkoholgehalt:</b>	16.0 %
<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Negrar, Verona / Veneto
<b>Winzer:</b>	Fioravante Antonio, Negrar, VR
<b>Preis (75cl):</b>	CHF 27.20



Bestellungen unter:

Dino Inverardi 079 412 31 63 – [info@atelier-dino.ch](mailto:info@atelier-dino.ch)

Alle Preise verstehen sich inklusive 8% MwSt. und exklusive Liefer- oder Versandkosten.

## Valpolicella

Valpolicella – Weine sind meist leichte italienische Rotweine aus dem Veneto, sie werden oft jung getrunken. Die Spitzenexemplare können konzentrierte, komplexe Weine sein, die meisten Valpolicella sind leichte, angenehme Sommerweine, die einen leichten Nussgeschmack aufweisen.

### 2010 Valpolicella Classico DOC

<b>Traubensorten:</b>	Corvina, Corvinone, Rondinella und Molinara
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Negrar, Verona / Veneto
<b>Winzer:</b>	Fratelli Vogadori, Negrar, VR
<b>Preis (75cl):</b>	CHF 11.55



### 2010 Valpolicella Classico DOC

<b>Traubensorten:</b>	Corvina, Corvinone, Rondinella und Molinara
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Negrar, Verona / Veneto
<b>Winzer:</b>	Fioravante Antonio, Negrar, VR
<b>Preis (75cl):</b>	CHF 11.10



Bestellungen unter:

Dino Inverardi 079 412 31 63 – [info@atelier-dino.ch](mailto:info@atelier-dino.ch)

Alle Preise verstehen sich inklusive 8% MwSt. und exklusive Liefer- oder Versandkosten.

## Ripasso

Ripasso ist ein Rotwein der aus dem Valpolicella Classico der Rebsorten Rondinella, Corvina, Corvinone und Molinara entsteht, der hierfür noch ein zweites Mal auf dem Trester des Recioto / Amarone vergoren wird. Hierdurch nimmt er den typischen, etwas rosinenartigen Geschmack des Amarone an, bekommt mehr Volumen und Körper, ist aber leichter und auch preiswerter.

### 2009 Valpolicella Classico Superiore Ripasso DOC

<b>Traubensorten:</b>	Corvina, Corvinone, Rondinella und Molinara
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Negrar, Verona / Veneto
<b>Winzer:</b>	Fratelli Vogadori, Negrar, VR
<b>Preis (75cl):</b>	CHF 16.45



### 2009 Valpolicella Classico Superiore Ripasso DOC

<b>Traubensorten:</b>	Corvina, Corvinone, Rondinella und Molinara
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Negrar, Verona / Veneto
<b>Winzer:</b>	Fioravante Antonio, Negrar, VR
<b>Preis (75cl):</b>	CHF 17.40



Bestellungen unter:

Dino Inverardi 079 412 31 63 – [info@atelier-dino.ch](mailto:info@atelier-dino.ch)

Alle Preise verstehen sich inklusive 8% MwSt. und exklusive Liefer- oder Versandkosten.

## Recioto

Der Recioto della Valpolicella entsteht aus Trauben, die mindestens 120 Tage auf speziellen Trocknungsvorrichtungen gelagert werden und dann erst verarbeitet werden. Der Wein hat einen Alkoholgehalt von bis zu 14%. Er hat eine kräftige, granatrote Farbe und ein Aroma, welches an Kirschen und Gewürze (Zimt, Nelken) erinnert. Der nicht vergorene Zucker sorgt für einen lieblichen, runden Geschmack.

### 2006 Recioto Classico DOC

<b>Traubensorten:</b>	Corvina, Corvinone, Rondinella und Molinara
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Negrar, Verona / Veneto
<b>Winzer:</b>	Fratelli Vogadori, Negrar, VR
<b>Preis (37.5cl):</b>	CHF 16.–



### 2010 Recioto Classico DOC

<b>Traubensorten:</b>	Corvina, Corvinone, Rondinella und Molinara
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Negrar, Verona / Veneto
<b>Winzer:</b>	Fioravante Antonio, Negrar VR
<b>Preis (75cl):</b>	CHF 27.20



Bestellungen unter:

Dino Inverardi 079 412 31 63 – [info@atelier-dino.ch](mailto:info@atelier-dino.ch)

Alle Preise verstehen sich inklusive 8% MwSt. und exklusive Liefer- oder Versandkosten.

## Passito del Veneto

Der Passito del Veneto ist ein Dessertwein aus dem Valpolicella Classico und entsteht aus Trauben die mindestens 120 Tage, wie beim Recioto, auf speziellen Trocknungsvorrichtungen gelagert werden. Der Passito hat eine goldgelbe Farbe und ein Bouquet von Aprikosen und Vanille und einen warmen vollmundigen Geschmack. Ein Dessertwein kann sowohl kühl oder bei Zimmertemperatur genossen werden.

### 2007 Passito bianco del Veneto

<b>Traubensorten:</b>	Garganega
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Negrar, Verona / Veneto
<b>Winzer:</b>	Fratelli Vogadori, Negrar, VR
<b>Preise (75cl):</b>	CHF 17.80



## Bianco dei Leoni

Der Bianco dei Leoni ist wie der Name schon sagt, ein Weisswein aus dem Valpolicella Classico der Rebsorte Garganega. Er ist ein leichter, süffiger, aromatischer und auch ein preiswerter Wein mit einer tiefen goldenen Farbe. Er eignet sich gut zum Aperitif und zu Fischgerichten.

### 2010 Bianco dei Leoni Garganega Veneto

<b>Traubensorten:</b>	Garganega
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Negrar, Verona / Veneto
<b>Winzer:</b>	Fratelli Vogadori, Negrar, VR
<b>Preise (75cl):</b>	CHF 10.35



Bestellungen unter:

Dino Inverardi 079 412 31 63 – [info@atelier-dino.ch](mailto:info@atelier-dino.ch)

Alle Preise verstehen sich inklusive 8% MwSt. und exklusive Liefer- oder Versandkosten.

## Raffaello

Der Raffaello ist ein italienischer IGT-Rotwein, der wie der Amarone, aus getrockneten Trauben der Rebsorten Corvina, Corvinone, Rondinella und Molinara, im Gebiet des Valpolicella Classico angebaut wird. Durch die veränderte prozentuelle Zusammensetzung der verschiedenen Traubensorten entsteht ein eleganter kräftiger Rotwein mit intensiver rubinroter Farbe und einem Bouquet nach Konfitüre, Trockenblumen, Tabak und Schokolade.

### 2006 Raffaello Rosso Veronese IGT

<b>Traubensorten:</b>	Corvina, Rondinella, Molinara, Corvinone
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0 %
<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Negrar, Verona / Veneto
<b>Winzer:</b>	Fratelli Vogadori, Negrar, VR
<b>Preise (50cl):</b>	CHF 16.95



Bestellungen unter:

Dino Inverardi 079 412 31 63 – [info@atelier-dino.ch](mailto:info@atelier-dino.ch)

Alle Preise verstehen sich inklusive 8% MwSt. und exklusive Liefer- oder Versandkosten.



Für weitere Information oder Bestellungen:  
Dino Inverardi 079 412 31 63 [info@atelier-dino.ch](mailto:info@atelier-dino.ch)

 **Amarone**  
Group