

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



wine shop valpolicella . com

SHOP ONLINE

wineshopvalpolicella.com

Consegna in tutta Europa
Delivery throughout Europe
Lieferung in ganz Europa

Qui puoi comprare
Here you can buy
Hier können Sie kaufen



wineshopvalpolicella.com

TOTOLO DESIGN CAFFÈ & WINE BAR: 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



CON TERRAZZA VISTA CASCATE
WITH TERRACE VIEWING WATERFALLS
MIT TERRASSE MIT BLICK AUF WASSERFÄLLE

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

Qui mangi e compri
Here you eat and shop
Hier isst und kauft man ein



totolodesigncaffe.com

BB MOLINA: DOVE DORMIRE E DEGUSTARE

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

Ricorda la tua vacanza portandoti a casa i sapori della Valpolicella
Remember your holiday by bringing home the flavors of Valpolicella
Erinnern Sie sich an Ihren Urlaub, indem Sie die Aromen des Valpolicella
nach Hause holen



LE NOSTRE CAMERE
OUR ROOMS
UNSERE ZIMMER

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

Qui puoi dormire
Here you can sleep
Hier können Sie schlafen



bbmolina.it

I NOSTRI CONTATTI

Our contacts / Unsere Kontakte



SHOP ONLINE

wineshopvalpolicella.com

Vendita vini - Consegna in tutta Europa

Wine Shop - Delivery throughout Europe

Weinhandlung - Lieferung in ganz Europa



Bed & Breakfast
BB MOLINA
bbmolina.it



Wine Bar

TOTOLO DESIGN CAFFÈ

totolodesigncaffe.com

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

DVM Brand Winery
Prodotto da VR2310
Via Sant'Urbano
Fumane, ITALY

Distribuito da
BWC

Via B. Bacilieri, 97 37022 Molina di Fumane
Valpolicella, Verona ITALY

e-mail: totolo.giuseppe@gmail.com

whatsapp: +39 339 3882314



"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



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



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



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



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

