



CANTINE**RIONDO**

CATALOGO / CATALOGUE





CANTINE**RIONDO**SpA
ESSENZIALMENTE VINO
WINE AT THE CORE

PROFONDE RADICI
NEL PASSATO,
MA PROIETTATI
AL FUTURO

*DEEP ROOTS IN THE
PAST, BUT A CLEAR
VISION OF THE FUTURE*

Cantine Riondo è la sintesi perfetta di una storia che affonda le sue radici nel passato ma che è protesa al futuro. Nasce nel 2008 come costola di Collis Veneto Wine Group, primario consorzio cooperativo a livello nazionale, per commercializzare in Italia e nel mondo il vino prodotto con le uve dei **2.000 soci** conferitori, nei canali Horeca e GDO. Una scelta vincente che ha reso tributo ai vini veneti di qualità che Cantine Riondo propone con i propri marchi, ognuno con una propria identità ed un preciso profilo qualitativo.

I **6.000 ettari** di vigneto del Gruppo Collis si estendono su tutte le principali zone vitivinicole del Veneto, tra le province di Verona, Vicenza e Padova: Prosecco, Soave, Valpolicella, Ripasso, Amarone, Pinot Grigio, Chardonnay, Garganega e Corvina sono fra le produzioni più conosciute dal consumatore locale ed internazionale.

***Cantine Riondo's** story summarises a deep-rooted history while reaching out to the future. Established in 2008 as the sales arm of the consortium of cooperatives, Collis Veneto Wine Group, its goal was to market the wine made from the grapes of its **2,000 associated farmers** in both on- and off-trade channels all over the world.*

This turned out to be a successful plan: through its brands, each one having a specific identity and a precise profile, Cantine Riondo pays tribute to the high-quality wines of Veneto.

*The **6,000 hectares** of vineyards of the Collis Group cover the main production zones of the region between the Provinces of Verona, Vicenza and Padua: Prosecco, Soave, Valpolicella, Ripasso, Amarone, Pinot Grigio, Chardonnay, Garganega and Corvina being the most renowned appellations and grape varieties among local and international consumers.*



I valori che ci contraddistinguono

Our core values

Lo spirito cooperativo che caratterizza Cantine Riondo ha radicato nei propri collaboratori valori semplici ma fondanti, condivisi in ogni ambito e livello aziendale.

Energia, quella di un team giovane e motivato a conquistare nuovi traguardi, **sens**o di appartenenza a una famiglia, nella disponibilità ad aiutarsi, collaborare, condividere, **territorialità**, per il sentito legame con le proprie origini che affondano come radici nella terra, **sostenibilità**, un impegno che non si limita a proclami ma ad azioni concrete di economia circolare, di compensazione, di recupero delle acque, **essenzialità**, frutto della filosofia Kaizen seguita in azienda da anni che, in un processo di miglioramento continuo, ottimizza processi ed attività.

The cooperative spirit of Cantine Riondo has taken root in simple, but fundamental values that are shared by all the staff working in the company.

***Energy**, that of a young team driven to achieve new goals; **a sense of belonging to a family**, with a willingness to help each other and collaborate; **territoriality**, through a deeply-rooted bond felt toward its origins; **sustainability**, a commitment that is made not just through statements, but through concrete circular economy actions; **simplicity**, the fruit of the Kaizen philosophy followed in the company, which, in a continuous process of improvement, optimizes processes and activities by fully engaging people.*

RIONDO

I NOSTRI VINI DOC E VARIETALI VENETI

OUR DOC, VARIETAL WINES FROM VENETO REGION

Brand storico e origine del nome stesso dell'azienda, è un tributo al Monte Riondo, un piccolo e grazioso colle che sorge a breve distanza dalla sede centrale di Cantine Riondo. È il marchio principale dell'azienda ed è dedicato a vini DOC e Varietali veneti, eleganti e dal corpo pieno. Riondo firma espressioni diverse di spumanti metodo Charmat e vini frizzanti, pensati per un consumo social ed aggregante, e si completa con una raffinata gamma di vini fermi dalle eleganti etichette a trama geometrica.

This historical brand and origin of the name of the Company itself, is a tribute to Monte Riondo, a small, rounded hill located at short distance from the main headquarters of Cantine Riondo. Riondo is the main brand of the Company and is dedicated to DOC, full-bodied varietal wines from Veneto region. Riondo signs different expressions of Charmat sparkling and semi-sparkling wines, ideal for a social and festive consumption. The line is completed by a refined range of still wines with luxury labels showing an elegant geometric pattern.



11,5% vol
750 - 1500 ml
6-8 °C
14 g/L

PROSECCO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

**EXTRA DRY
MILLESIMATO**

Riondo Millesimato Prosecco è uno Spumante Extra Dry ricco ed elegante con evidenti sentori di mela Golden matura, fiori d'acacia e glicine. Fresco e cremoso al palato, con un finale piacevolmente morbido: perfetto come aperitivo e per i momenti di festa.

Riondo Millesimato Prosecco is an Extra Dry Spumante, rich and elegant with scents of ripe Golden Delicious apple, acacia and wisteria blossom. Fresh and creamy on the palate with a pleasant silky finish: perfect as an aperitif or to liven up a party.



Vintage 2020



Vintage 2020



7% vol
750 ml
6-8 °C
100 g/L

CUVÉE EXCELSA RIORO

**VINO SPUMANTE DI QUALITÀ AROMATICO
DOLCE**

Cuvée Excelsa Rioro è uno Spumante raffinato ed elegante con intense note aromatiche di albicocca e pesca. Dolce, non stucchevole, esprime grande freschezza e buona persistenza. Il piacevole retrogusto aromatico di uva e miele lo rende perfetto con la pasticceria da forno e brioches.

Cuvée Excelsa Rioro is a refined and elegant sparkling wine with intense notes of apricot and peach. Sweet, but never cloying, it is fresh with a persistent bubble. The pleasant aromatic finish of grapes and honey makes it perfect with cakes and pastries.



11,5% vol

750 ml

6-8 °C

12 g/L

GARDA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

SPUMANTE BRUT

Riondo Garda è uno Spumante fresco ed elegante che sprigiona aromi di frutta tropicale, sentori di caprifoglio ed un finale con note di pompelmo e bergamotto. Ideale per ogni occasione.

Riondo Garda is a fresh and elegant sparkling wine bursting with aromas of tropical fruit and scents of honeysuckle with a delicious grapefruit and bergamot finish. Great for any occasion.



11% vol

750 ml

6-8 °C

12 g/L

GARDA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

VINO FRIZZANTE

Riondo Garda Frizzante è un vino fresco e ben equilibrato; al naso esprime piacevoli note floreali di biancospino e sentori fruttati di agrumi e mela verde che si ritrovano gradevolmente in bocca. Ideale come aperitivo, si sposa alla perfezione con piatti a base di pesce.

Riondo Garda Frizzante is a fresh and well-balanced wine with floral scents of hawthorn blossom and juicy citrus and green apple fruit that burst through on the palate. Ideal as an aperitif and a perfect match for fish dishes.



10,5% vol
750 ml
6-8 °C
20 g/L

PINK
ROSATO VENETO
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
VINO FRIZZANTE

Riondo Pink è un vino stuzzicante dai riflessi rosa brillanti e vivaci. Al naso esprime delicate note di pompelmo rosa, lampone e fragoline di bosco che si ritrovano piacevolmente al palato in un finale ben bilanciato e gradevolmente fresco di agrumi. Perfetto come aperitivo, si abbina in modo versatile a piatti di pesce e carni bianche.

Riondo Pink is an enticing wine with gentle bubbles and a lively, peach-blossom pink colour. On the nose it shows delicate scents of pink grapefruit, raspberry and wild strawberry which continue on the palate in balance with a fresh citrus note on the finish. Perfect as an aperitif or as a versatile match for light fish and white meat dishes.

Collezione
FALCERI

LA COLLEZIONE DI VINI DOC E VARIETALI VENETI
OUR DOC, VARIETAL WINES FROM VENETO REGION

La linea Collezione Falceri è composta da una ricercata proposta di vini Spumanti e Frizzanti, pensati per le occasioni più speciali, ma adatti anche ad un consumo social, quotidiano. La singolare etichetta a forma di diamante rimanda alla raffinatezza dei suoi vini, ad una bollicina dal perlage elegante. La linea si completa con una proposta di vini fermi che si abbinano con grande armonia alla cucina italiana di tradizione, così come a quella internazionale.

The 'Collezione Falceri' line includes a sought after collection of sparkling wines for a social, festive, but also every-day consumption. The unusual diamond-shaped label reflects the finesse of its wines and the elegance of its perlage. The line is completed by a range of still varietal wines that pair harmoniously both with Italian traditional cuisine as well as with international dishes.



11% vol

750 ml

6-8 °C

14 g/L

PROSECCO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

EXTRA DRY

Collezione Falceri Prosecco è uno Spumante Extra Dry fresco e vellutato con sentori di mela Golden, pera e fiori d'acacia: ottimo come aperitivo e per le occasioni di festa.

Collezione Falceri Prosecco is an Extra Dry Spumante, fresh and velvety with scents of Golden Delicious apple, pear and acacia blossom: perfect as an aperitif and to liven up a party.



11% vol

750 ml

6-8 °C

12 g/L

PROSECCO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

BRUT

Collezione Falceri Prosecco Brut è uno Spumante fresco ed elegante che sprigiona aromi di albicocca, pesca bianca e sentori di caprifoglio con un finale di mela matura e agrumi. Ideale per ogni occasione, soprattutto come aperitivo e per le occasioni di festa.

Collezione Falceri Prosecco Brut is a fresh and velvety Spumante with scents of apricot, peach and honeysuckle and a finish of apple and citrus fruits. Perfect on every occasion, especially as an aperitif and to liven up a party.



11% vol

750 ml

6-8 °C

14 g/L

PROSECCO ROSÉ

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

EXTRA DRY

Collezione Falceri Prosecco Rosé è uno spumante fresco e cremoso che al naso regala meravigliosi profumi di rosa e viola, insieme a sentori fruttati di lamponi e fragoline di bosco tipici del Pinot Nero; il finale è un'esplosione di note succose di pesca e mela Golden, espressione dell'inconfondibile vitigno Glera. Perfetto come aperitivo e per accompagnare con stile ogni momento di festa.

Collezione Falceri Prosecco Rosé is a fresh and creamy sparkling wine with floral scents of rose and violet and fruity notes of raspberry coming from Pinot Nero, along with juicy notes of peach and Golden Delicious apple typical of the Glera grape on the palate. Perfect as an aperitif and to liven up a party.



Vintage 2020



10,5% vol

750 ml

6-8 °C

18 g/litro

PROSECCO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

FRIZZANTE

Collezione Falceri Prosecco è un vino frizzante, fruttato e leggero, che al naso esprime meravigliose note floreali e al palato regala piacevoli sentori di mela Golden, pera e fiori d'acacia. Le sue stuzzicanti bollicine rallegrano il bicchiere rendendolo l'aperitivo perfetto per ogni occasione.

Collezione Falceri Prosecco is an exuberant, fruity and light-bodied frizzante wine, offering terrific floral notes, persistent effervescence and a clean delicate finish.

There is perfect body and weight in this crystal clear, pure bubbly wine. It is an ideal aperitif for any day of the year.

* Disponibile anche con chiusura a spago
Available also with spago closure



7% vol

750 ml

7-8 °C

90 g/L

MOSCATO SPUMANTE DOLCE

Collezione Falceri Moscato è uno Spumante con gradevoli note aromatiche di albicocca e pesca. Dolce, non stucchevole, esprime grande freschezza e una buona persistenza. Il piacevole retrogusto aromatico di uva e miele lo rende perfetto con la pasticceria da forno e brioches.

Collezione Falceri Moscato is a sweet sparkling wine with notes of apricot and peach. Sweet, but never cloying, it is fresh with a persistent bubble. The pleasant aromatic finish of grapes and honey makes it perfect with cakes and pastries.



12,5% vol

750 ml

8-10 °C

PINOT GRIGIO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
DELLE VENEZIE

Collezione Falceri Pinot Grigio è un vino varietale pieno e fruttato: evidenti sono le note agrumate di pompelmo e gradevoli le note balsamiche di salvia; intenso e piacevolmente fresco, si abbina perfettamente con minestre di verdura e carni bianche alla griglia.

Collezione Falceri Pinot Grigio is a full-bodied, fruity, varietal wine with notable citrus scents of grapefruit and pleasant herbal notes of sage. Delightfully fresh and intense, it pairs perfectly with vegetable soups and grilled white meats.



13,5% vol

750 ml

18-20 °C

VALPOLICELLA RIPASSO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Durante l'inverno il vino Valpolicella fresco (da uve Corvina, Corvinone e Rondinella) viene versato sulle bucce rimaste dalla produzione dell'Amarone secondo la tradizionale tecnica del "Ripasso": tale procedimento accresce l'alcool, il corpo e il profumo del Valpolicella. Affinato in botti di rovere, questo vino si presenta secco, corposo, con complessi profumi di ciliegia, frutti rossi e spezie. Il Ripasso Collezione Falceri si abbina perfettamente con arrosti, carni stufate e alla brace, formaggi a lunga stagionatura.

During the winter, Valpolicella wine (made from Corvina, Corvinone and Rondinella grapes) is passed over the skins remaining from the production of Amarone using the traditional "Ripasso" technique, which increases the alcohol, body and perfumes of the wine. Aged in oak, this wine is dry and full-bodied with a complex perfume of cherries, red fruits and spices. The ideal match for roast and grilled red meats, stews and mature cheeses.



15% vol

750 ml

18-20 °C

AMARONE DELLA VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Collezione Falceri Amarone è un vino elegante di grande corpo e struttura che al naso esprime un bouquet complesso di cannella, confettura di ciliegia, frutta sotto spirito e noce; al palato evidenzia un sapore di amarena, note speziate di vaniglia e caffè sul finale. Si abbina perfettamente con primi piatti dai sughi elaborati a base di tartufo o selvaggina e con carni rosse alla brace, brasati e formaggi di lunga stagionatura.

Collezione Falceri Amarone is an elegant full-bodied wine with a complex bouquet of cinnamon, cherry jam and walnut and a palate of ripe black cherry fruit with notes of vanilla and coffee on the finish. It pairs perfectly with rich pasta dishes, game and grilled or stewed meat as well as mature cheeses.



Vintage 2018

B CASA BURTI

GLI SPUMANTI CHARMAT GENERICI

OUR CHARMAT GENERIC SPARKLING WINES

L'elemento distintivo di questo brand è una bollicina inconfondibilmente vivace, fresca e piacevole, destinata ad un pubblico giovane ed attento ai trend, un pubblico che ama la contemporaneità, ma che non rinuncia alla qualità.

The distinctive element of this brand is an uniquely lively bubble, fresh and pleasant, intended for young consumers with an eye for contemporary trends, but not willing to give up the quality of the wine.



11% vol

750 ml

6-8 °C

14 g/L

FLÛTE MILLESIMATO

SPUMANTE EXTRA DRY

Casa Burti Flûte Millesimato è uno Spumante Extra Dry fresco, morbido e fruttato, dai sentori di mela e pera. Ideale per l'aperitivo e per i momenti di festa.

Casa Burti Flûte Millesimato Spumante is a dry, fruity and medium-bodied sparkling wine, with scents of apple and pear. Perfect as an aperitif or to liven up a party.



11% vol

750 ml

6-8 °C

14 g/L

FLÛTE

SPUMANTE EXTRA DRY

Casa Burti Flûte è uno Spumante Extra Dry fresco, morbido e fruttato, dai sentori di mela e pera. Ideale per l'aperitivo e i momenti di festa.

Casa Burti Spumante Extra Dry is off dry, fruity and medium-bodied with scents of apple and pear. Perfect as an aperitif or to liven up a party.



11% vol

750 ml

6-8 °C

12 g/L

FLÛTE

SPUMANTE BRUT

Casa Burti Brut è uno spumante fresco e fruttato, dai sentori di mela e pera. Ottimo come aperitivo e per le occasioni di festa.

Casa Burti Spumante Brut is fruity and medium-bodied with scents of apple and pear. Perfect as an aperitif or to liven up a party.



11% vol

750 ml

6-8 °C

17 g/L

FLÛTE EN ROSE

SPUMANTE ROSÉ EXTRA DRY

Casa Burti Flûte En Rose è uno Spumante Extra Dry dal profumo delicato di rosa. Il suo gusto morbido e fruttato lo rende perfetto come aperitivo e per i momenti di festa.

Casa Burti Spumante Rosé Extra Dry shows an intense, though delicate floral perfume of roses with hints of bubblegum. Perfect as an aperitif or to liven up a party.



9,5% vol

750 ml

6-8 °C

75 g/L

FLÛTE DOLCE

SPUMANTE DOLCE

Casa Burti Flûte Dolce è uno spumante dalle piacevoli note di albicocca e pesca. Di buona persistenza, si abbina perfettamente con torte a pasta lievitata e brioches.

Casa Burti Flûte Dolce is a sweet sparkling wine with pleasant notes of apricot and peach. Its sweetness and persistence make it perfect with cakes and pastries.



Casalforte

LA NOSTRA SELEZIONE DI VINI DOC E VARIETALI VENETI,
DAL CORPO PIENO

*OUR SELECTION OF DOC, FULL-BODIED VARIETAL WINES
FROM VENETO REGION*

Casalforte è la linea premium di Cantine Riondo e rappresenta la più raffinata interpretazione della tradizione enologica del territorio cui appartiene. La linea comprende vini DOC e varietali veneti, eleganti e dal corpo pieno che si abbinano alla perfezione con i piatti più complessi e sofisticati della cucina italiana e internazionale. Il nome è un tributo ai tipici 'casali' presenti in molte tenute agricole dei nostri soci viticoltori che curano sapientemente le loro terre da innumerevoli generazioni con la 'fortezza' d'animo e la passione che da sempre li contraddistingue.

As the premium range of Cantine Riondo, Casalforte represents the finest interpretation of the winemaking tradition of our land. The line comprises both DOC and full-bodied varietal wines from the Veneto region, ideal to accompany the most complex and refined dishes of Italian and international cuisine. The name is a tribute to the typical country houses ('Casal') of our dedicated farmers who have tended their vineyards for countless generations with the 'fortitude' and passion that has always distinguished their labour.



11,5% vol

750 ml

6-8 °C

10 g/L

SOAVE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

**SPUMANTE BRUT
MILLESIMATO**

Casalforte Soave è uno Spumante Brut elegante e raffinato, con note floreali di acacia, sentori di frutta a polpa bianca e una leggera sfumatura di miele e crosta di pane sul finale. Ottimo come aperitivo e con primi piatti a base di pesce.

Casalforte Soave Spumante Brut is elegant and refined with floral notes of acacia blossom, scents of white fruit and hints of honey and bread on the finish. Perfect as an aperitif and with fish based dishes.



11% vol

750 ml - 375 ml

6-8 °C

14 g/L

PROSECCO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

EXTRA DRY

Casalforte Prosecco è uno spumante fresco e cremoso che al naso esprime profumi di fiori d'acacia, pera e mela Golden. Perfetto per un aperitivo glamour, accompagna con stile tutte le occasioni di festa.

Casalforte Prosecco is a fresh, creamy sparkling wine with enticing perfumes of acacia blossom, pear and Golden Delicious apple. Perfect as a chic aperitif or to liven up any festive occasion.



11% vol

750 ml

6-8 °C

11 g/L

PROSECCO ROSÉ

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

BRUT

Casalforte Prosecco Rosé è uno spumante fresco e cremoso che al naso regala meravigliosi profumi di rosa e viola, insieme a sentori fruttati di lamponi e fragoline di bosco tipici del Pinot Nero; il finale è un'esplosione di note succose di pesca e mela Golden, espressione dell'inconfondibile vitigno Glera. Perfetto come aperitivo e per accompagnare con stile ogni momento di festa.

Casalforte Prosecco Rosé is a fresh and creamy sparkling wine with floral scents of rose and violet and fruity notes of raspberry coming from Pinot Nero, along with juicy notes of peach and Golden Delicious apple typical of the Glera grape on the palate. Perfect as an aperitif and to liven up a party.



12,5% vol

750 ml

8-10 °C

SOAVE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Casalforte Soave è un vino raffinato dal delicato profumo di fiori bianchi e frutta esotica. Secco, elegante e intenso, con una piacevole acidità e un finale sapido e minerale, è ottimo con primi piatti di pesce e carni bianche cucinate alla griglia.

Casalforte Soave is a refined wine with a delicate perfume of white flowers and exotic fruit. Dry, elegant and intense, with a pleasant acidity and a mineral note on the finish; ideal as an accompaniment to fish dishes and grilled white meats.



Vintage 2020



12,5% vol

750 ml

8-10 °C

PINOT GRIGIO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

DELLE VENEZIE

Casalforte Pinot Grigio è un vino varietale pieno e fruttato: evidenti sono le note agrumate di pompelmo e gradevoli le note balsamiche di salvia; intenso e piacevolmente fresco, si abbina perfettamente con minestre di verdura e carni bianche alla griglia.

Casalforte Pinot Grigio is a full-bodied, fruity, varietal wine with notable citrus scents of grapefruit and pleasant herbal notes of sage. Delightfully fresh and intense, it pairs perfectly with vegetable soups and grilled white meats.



Vintage 2021



Vintage 2020



Vintage 2020



Vintage 2020



13% vol

750 ml

12-14 °C

CHARDONNAY

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
VENETO

Casalforte Chardonnay è un vino varietale, pieno e fruttato dai profumi eleganti di pesca, ananas e albicocca con una delicata nota di fieno. Rotondo e minerale, si abbina egregiamente a primi e secondi piatti di pesce.

Casalforte Chardonnay is a full-bodied and fruity varietal wine with an elegant perfume of peach, pineapple and apricot and a delicate note of hay. Rounded and mineral, it pairs excellently with fish dishes.



Vintage 2019



13% vol

750 ml

12-14 °C

GARGANEGA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
VERONESE

Casalforte Garganega è un vino varietale bianco secco affinato parzialmente in acciaio e parte in legno. Il profumo è intenso di fiori di mandorlo, agrumi e vaniglia. Fruttato e corposo, con un retrogusto sapido e minerale, si abbina perfettamente con primi piatti gustosi e secondi piatti leggeri.

Casalforte Garganega is a dry and full-bodied varietal white wine aged partly in stainless steel and partly in wood. Intense perfume of almond blossom, citrus and vanilla. Fruity and richly textured with a clean mineral finish. It pairs perfectly with rich pasta dishes and light main courses.



12% vol

750 ml

8-10 °C

ROSATO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
VENETO

Casalforte Rosato Veneto è un vino di color salmone tenue, con riflessi cerasuolo. Esprime delicate note di melograno, rosa e fragola. Al palato è fresco, sapido e piacevolmente equilibrato. Ideale con primi e secondi piatti a base di pesce.

Casalforte Rosato Veneto is a light salmon pink wine with delicate scents of pomegranate, rose and strawberry. Fresh, sapid and balanced, perfectly matches fish dishes.



13,5% vol

750 ml

18-20 °C

MERLOT

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
VENETO

Casalforte Merlot è un vino strutturato, intenso e complesso al naso. Le note speziate e fruttate sono dominanti, con sentori di cioccolato e frutta a bacca nera. Il tannino è deciso e dona equilibrio e finezza al vino. Ottimo con antipasti a base di salumi, si abbina perfettamente con sughi a base di carne, arrosti e a piatti di piccola selvaggina.

Casalforte Merlot shows intense scents of red fruits like blueberry and cherry, hints of chocolate and jam and pleasant spicy notes of clove and vanilla. The soft tannins of this wine are a perfect match for pasta with rich sauces, grilled red meats and mature cheeses.



Vintage 2019



Vintage 2018



Vintage 2017



13,5% vol

750 ml

16-18 °C

PINOT NERO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
VENETO

Casalforte Pinot Nero è un vino elegante e fine che al naso esprime intensi sentori di piccoli frutti rossi quali ribes e mirtillo, ginepro e note solo accennate di vaniglia e cannella. La sua buona freschezza e l'ottima persistenza lo rendono un abbinamento ideale per antipasti a base di salumi, arrosti e carne rossa alla brace.

Casalforte Pinot Noir is a refined and elegant red wine with scents of berries and juniper on the nose and hints of vanilla and cinnamon. Its vibrancy and excellent length on the palate make it the ideal accompaniment to cured meats and roasted or grilled red meats.



Vintage 2019



13,5% vol

750 ml

18-20 °C

CORVINA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
VERONESE

* Disponibile anche con tappo a vite
Available also with screwcap

Casalforte Corvina è un vino secco e corposo, di colore rosso rubino intenso. Al naso esprime eleganti note di amarena e mora matura, accompagnate a sfumature di vaniglia e spezie dolci. Si abbina perfettamente con carni rosse, selvaggina e con formaggi a lunga stagionatura.

Casalforte Corvina is a dry, full-bodied wine with a deep ruby red color. It shows a scent of black cherries and ripe blackberry with hints of vanilla and sweet spices. A perfect match for red meats, game and mature cheeses.



Vintage 2019



Vintage 2019



Vintage 2018



Vintage 2018



Vintage 2018



13% vol

750 ml

18-20 °C

VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

SUPERIORE

Casalforte Valpolicella Superiore è un vino elegante di ottima struttura che al naso esprime intensi sentori di confettura di mirtillo e ciliegia, liquirizia e piacevoli note balsamiche di eucalipto; i suoi tannini morbidi e vellutati si abbinano perfettamente con primi piatti dai sughi elaborati, carni rosse alla griglia e formaggi di buona stagionatura.

Casalforte Valpolicella Superiore is an elegant wine with an excellent body that shows intense scents of blueberry and cherry, liquorice and pleasant balsamic notes of eucalyptus. Its soft, velvety tannins are a perfect match for pasta with rich sauces, grilled red meats and mature cheeses.



Vintage 2017



13,5% vol

750 ml - 1500 ml

18-20 °C

VALPOLICELLA RIPASSO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Durante l'inverno il vino Valpolicella fresco (da uve Corvina, Corvinone e Rondinella) viene versato sulle bucce rimaste dalla produzione dell'Amarone secondo la tradizionale tecnica del "Ripasso": tale procedimento accresce l'alcool, il corpo e il profumo del Valpolicella. Affinato in botti di rovere, questo vino si presenta secco, corposo, con complessi profumi di ciliegia, frutti rossi e spezie. Casalforte Valpolicella Ripasso si abbina perfettamente con arrosti, carni stufate e alla brace, formaggi a lunga stagionatura.

During the winter, Valpolicella wine (made from Corvina, Corvinone and Rondinella grapes) is passed over the skins remaining from the production of Amarone using the traditional "Ripasso" technique, which increases the alcohol, body and perfumes of the wine. Aged in oak, this wine is dry and full-bodied with a complex perfume of cherries, red fruits and spices. The ideal match for roast and grilled red meats, stews and mature cheeses.



Vintage 2019



Vintage 2019



Vintage 2018



Vintage 2018



Vintage 2018



Vintage 2017



15% vol
750 ml - 1500 ml
18-20 °C

AMARONE DELLA VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA

Casalforte Amarone è un vino elegante di grande corpo e struttura che al naso esprime un bouquet complesso di cannella, confettura di ciliegia, frutta sotto spirito e noce; al palato evidenzia un sapore di amarena, note speziate di vaniglia e caffè sul finale. Si abbina perfettamente con primi piatti dai sughi elaborati a base di tartufo o selvaggina e con carni rosse alla brace, brasati e formaggi di lunga stagionatura.

Casalforte Amarone is an elegant full-bodied wine with a complex bouquet of cinnamon, cherry jam and walnut and a palate of ripe black cherry fruit with notes of vanilla and coffee on the finish. It pairs perfectly with rich pasta dishes, game and grilled or stewed meat as well as mature cheeses.



15,5% vol
750 ml
18-20 °C

AMARONE DELLA VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA

RISERVA

Casalforte Amarone Riserva è un vino dal corpo pieno che esprime grande eleganza e finezza con i suoi profumi evidenti di frutti rossi maturi quali amarena e marasca sotto spirito, confettura di prugna, insieme a note speziate di cannella sul finale. In bocca sentori di liquirizia e cacao amaro sono accompagnati da un tannino estremamente piacevole che accarezza il palato e invita a un altro sorso. Meraviglioso compagno dei momenti di meditazione, si abbina perfettamente con piatti a base di cacciagione, stufati e formaggi stagionati.

Casalforte Amarone Riserva is a full-bodied wine that conveys great elegance and finesse with its remarkable perfumes of prunes and black cherry along with spicy cinnamon notes on the finish. On the palate, hints of liquorice and cocoa powder play with an exceptionally pleasant tannin that caresses the mouth and invites another sip. Wonderful for moments of meditation, it pairs perfectly with wild game, stew and mature cheeses.





13% vol

500 ml

14-16 °C

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA

CLASSICO

Casalforte Recioto è un vino rosso passito di grande struttura, dal sorso dolce e caldo. Punta di diamante del territorio veneto, viene prodotto secondo l'antica pratica dell'appassimento, conservando i sapori delle uve da cui si ottiene. I suoi profumi sono ricchi e complessi, e richiamano aromi di frutta passita e sotto spirito, quali mora e ciliegia, con sfumature di erbe balsamiche, spezie dolci e cioccolato. Il suo sapore dolce e avvolgente si sposa bene con dessert al cioccolato o piccoli frutti, dolci di pasta frolla e alle mandorle, biscotti secchi. La tradizione della Valpolicella lo considera il vino dell'amicizia, da offrire ben fresco all'ospite in visita.

Casalforte Recioto is a sweet red wine from dried grapes with a dark ruby-red color. Made from the classic grapes of the Veneto in northern Italy, Recioto is sweet without being cloying, with intense and elegant aromas of blackberry and cherry in alcohol, and scents of balsamic herbs, sweet spices and chocolate. Lively acidity balances the ripe, silky texture with a mouthwatering impression. Recioto is a wine for meditation, to be enjoyed after a meal, even on its own. It is traditionally paired with shortcrust pastries or biscuits, and makes a tempting mate for chocolate cake.



13,5% vol

1500 ml

18-20 °C

VALPOLICELLA RIPASSO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Casalforte Ripasso in formato speciale magnum con chiusura in gommalacca e una preziosa cassetta in legno naturale. Vendita in confezione singola è il perfetto articolo regalo.

Casalforte Ripasso in the special magnum size with a lacquer closure and a prestigious natural wooden box. This one-bottle case is the perfect gift.



15% vol

1500 ml

18-20 °C

AMARONE DELLA VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Casalforte Amarone in formato speciale magnum con chiusura in gommalacca e una preziosa cassetta in legno naturale. Vendita in confezione singola è il perfetto articolo regalo.

Casalforte Amarone in the special magnum size with a lacquer closure and a prestigious natural wooden box. This one-bottle case is the perfect gift.



15,5% vol
750 ml
18-20 °C



AMARONE DELLA VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

RISERVA

Casalforte Amarone della Valpolicella Riserva viene proposto in un'elegante cassetta di legno, o in alternativa in cassetta di legno con chiusura trasparente e serigrafata.

Casalforte Amarone della Valpolicella Riserva is available in an elegant, natural wooden box, or alternatively in a wooden box with transparent, silkscreened lid.



LA PROPOSTA DI VINI DOC E VARIETALI VENETI,
DAL CORPO MEDIO

*OUR PROPOSAL FOR DOC, MEDIUM-BODIED VARIETAL
WINES FROM VENETO REGION*

Il vino, tra tutti i prodotti dell'agricoltura dell'uomo, è quello che esprime la maggior complessità a tutti i livelli: sensoriale, storico, culturale. Eppure il suo successo universale risiede nella ragione opposta, ovvero nella semplicità con la quale si può gustare e apprezzare. Questa è la sua vera anima, la stessa che si ritrova nei vini Casa Lunardi, DOC e varietali, fruttati, dal corpo medio, ottimi per il servizio al bicchiere di bar, ristoranti e catering, perfetti in accompagnamento a piatti leggeri e dal consumo quotidiano. 'Lunardi' è il cognome di alcuni nostri soci viticoltori: deriva da un'antica parola germanica che significa 'forte come un leone', concetto che esprime la tempra e la tenacia che da generazioni contraddistinguono i nostri vignaioli.

Surely of all the products of the land, wine is the most complex pleasure, combining the senses with an appreciation of the history and culture of its place of origin. 'Casa Lunardi' makes it simple to enjoy this complexity, fusing all the ancestral knowledge of our farmers in these fruity, medium-bodied wines, ideal for accompanying light everyday dishes. 'Lunardi' is the surname of some of our farmers: it derives from an ancient word meaning 'strong as a lion', which sums up the spirit and tenacity of our wine growers.



12% vol

750 ml

8-10 °C

SOAVE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Lunardi Soave è un vino fruttato, dal profumo gradevole di fiori di mandorlo; piacevolmente fresco, è ottimo con piatti a base di pesce e carni bianche alla griglia.

Lunardi Soave is a fruity wine with a delightful perfume of almond blossom; fresh on the palate, ideal with fish based dishes and grilled white meats.



12% vol

750 ml - 1500 ml

8-10 °C

PINOT GRIGIO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
DELLE VENEZIE

Lunardi Pinot Grigio è un vino varietale fruttato, con sentori di frutta tropicale e gradevoli note floreali. Piacevolmente fresco, si abbina perfettamente con minestre di verdura e carni bianche alla griglia.

Lunardi Pinot Grigio is a fruity, varietal wine with scents of tropical fruit and enticing floral notes. Pleasantly fresh, it matches perfectly with vegetable soups and grilled white meats.



Vintage 2021



Vintage 2021



Vintage 2020



12% vol

750 ml

8-10 °C

CHARDONNAY

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
VENETO

Lunardi Chardonnay è un vino varietale fruttato, fresco, dal profumo di albicocca e note di frutta esotica; piacevolmente rotondo al palato, è ottimo con piatti a base di pesce e con la cucina vegetariana.

Lunardi Chardonnay is a fresh, fruity, varietal wine with a perfume of apricot and notes of exotic fruit; well-rounded on the palate, it's ideal with fish based dishes and vegetarian cuisine.



12% vol

750 ml

8-10 °C

SAUVIGNON BLANC

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
TREVENEZIE

Lunardi Sauvignon Blanc è un vino raffinato dal profumo di biancospino e delicate note di salvia che in bocca esprime piacevoli sentori di pompelmo; piacevolmente fresco, si abbina perfettamente con piatti a base di verdure, pesce e carni bianche.

Lunardi Sauvignon Blanc has a perfume of hawthorn blossom, delicate notes of sage and lively grapefruit on the palate; enticingly fresh, it pairs perfectly with delicately flavoured dishes, fish and white meats.



13% vol

750 ml - 1500 ml

16-18 °C

MERLOT

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
VENETO

Lunardi Merlot è un vino varietale fruttato, dal profumo di ciliegia, con delicate note di viola e sentori di eucalipto sul finale. Piacevolmente equilibrato, succoso e di buona struttura, accompagna perfettamente piatti di pasta al sugo, formaggi e zuppe saporite.

Lunardi Merlot is a fruity varietal wine with a perfume of cherry, delicate notes of violet and hints of eucalyptus on the finish. Rounded, rich and well-structured, it pairs well with pasta dishes, cheeses and soups.



13% vol

750 ml

16-18 °C

CABERNET SAUVIGNON

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
VENETO

Lunardi Cabernet Sauvignon è un vino varietale fruttato, con sentori di piccoli frutti rossi e una leggera nota balsamica; dotato di buona freschezza e rotondità, è ottimo con carni rosse saporite, zuppe di legumi e formaggi a pasta dura.

Lunardi Cabernet Sauvignon is a fruity, varietal wine with scents of forest fruits and a slight balsamic note; fresh and well-rounded, the ideal match for red meats, hearty soups and mature cheeses.



I iSpritz COCKTAIL

iSpritz è un cocktail “pronto da bere” che rappresenta un’interpretazione personale ed originale del tipico aperitivo veneziano. iSpritz è un mix sapientemente equilibrato tra il dolce dell’arancia e l’inconfondibile amaro delle erbe per un’esperienza di gusto indimenticabile.

iSpritz is a ready-to-drink cocktail; our very own interpretation of the typical Venetian aperitif made with Riondo sparkling wine, it's an artful blend with just the right balance of sweetness and a characteristic touch of herbal bitterness on the finish for an unforgettable taste experience.



8,5% vol

750 ml

6-8 °C

iSpritz COCKTAIL

iSpritz si ispira al famoso cocktail veneto servito nei locali più trendy di tutta Italia. Bevanda a base frizzante, è un mix sapientemente equilibrato tra il dolce dell’arancia e l’inconfondibile amaro delle erbe. Gustato freddo, con tre cubetti di ghiaccio e una fetta d’arancia, apprezzerete ancor più le sue stuzzicanti bollicine. **iSpritz glamour, trendy e... ORIGINALE!**

*iSpritz is inspired by the famous aperitif from Veneto served in all the best bars in Italy. Made with semi- sparkling wine, it's an artful blend of sweet orange and the distinct bitter note of herbs. Serve cold with three cubes of ice and a slice of orange. **iSpritz glamorous, trendy and... ORIGINAL!***



COD. 811302



COD. 811301



COD. 811309



COD. 811299



COD. 811305



COD. 811306



COD. 811307



COD. 811262



COD. 811266

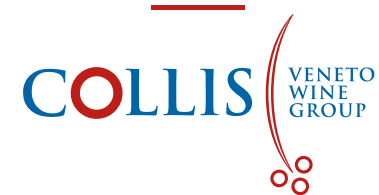
LEGENDA PREMI

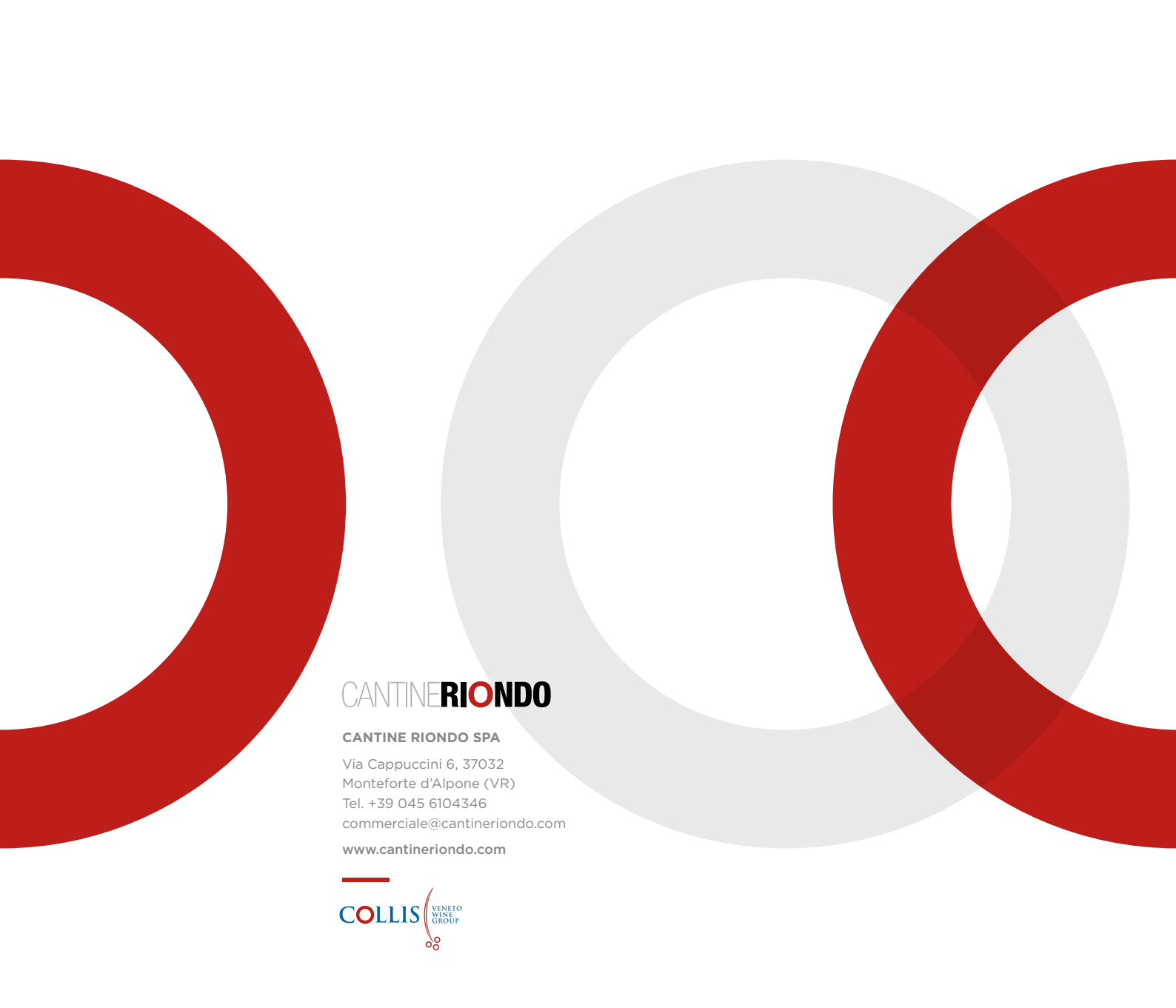
- BERLINER** / Berliner Wine Trophy
- SWA** / Sommelier Wine Awards
- SJW Wine Awards** / Sakura Japan Women's Wine Awards
- MUNDUS** / Mundus Vini
- HWS** / Harpers Wine Stars Italy
- AWT** / Asia Wine Trophy
- WINE SPECTATOR**
- W100CS** / Wine 100 Challenge Shanghai
- W100CS** - Wine 100 Challenge Shanghai Best Italian Wine
- LUCA MARONI**
- GILBERT & GAILLARD**
- VINORDIC - WINE CHALLENGE**
- IWC** - International Wine Challenge

CANTINE**RIONDO**

CANTINE RIONDO SPA

Via Cappuccini 6, 37032 Monteforte d'Alpone (VR)
Tel +39 045 6104346 - commerciale@cantineriondo.com
VAT No. IT 02950740239 - SDI AU7YEU4
www.cantineriondo.com





CANTINE**RIONDO**

CANTINE RIONDO SPA

Via Cappuccini 6, 37032
Monteforte d'Alpone (VR)
Tel. +39 045 6104346
commerciale@cantineriondo.com

www.cantineriondo.com

