



CARTA DEI VINI

CASA OTELLO

HOTEL RIVUS · PESCHIERA DEL GARDA

Cantina Monte Zovo — Famiglia Cottini, dal 1925 · Quattro generazioni ai piedi del Monte Baldo



VINI BIANCHI

white wines · Weißweine

Lugana DOC “Le Civaie Terralbe” € 42,00

IL VINO DEL LAGO

Turbiana 100% · 13% vol. · 8–10°C

Fiori bianchi, lime, frutti tropicali e pepe bianco. Vellutato e profumato.

White flowers, lime zest, tropical fruit. Velvety and fragrant.

Pinot Grigio “Wohlgemuth” DOC BIO € 41,00

Pinot Grigio · 13% vol. · 10–12°C

Frutta gialla matura, pesca e note erbacee. Biologico certificato, elegante.

Ripe yellow fruit, peach, refined herbal notes. Certified organic.

Sauvignon “Oltremonte” IGT BIO € 41,00

Sauvignon Blanc 100% · 13% vol. · 10–12°C

Salvia, peperone verde, agrumi e pesca bianca. Secco, sapido e persistente.

Sage, green pepper, citrus and white peach. Dry, savory, persistent.

Garda DOC Bianco € 34,00

Garganega, Trebbiano · 12,5% vol. · 8–10°C

Mela verde, pera e fiori bianchi. Fresco e sapido, struttura gardesana.

Green apple, pear, white flowers. Fresh and apid Garda structure.

Soave DOC € 25,00

Garganega · 12% vol. · 8–10°C

Aromi floreali, albicocca e pesca. Fine mineralità, freschezza elegante.

Floral aromas, apricot and peach. Fine minerality, elegant freshness.

Pinot Grigio delle Venezie DOC € 25,00

Pinot Grigio · 12% vol. · 8–10°C

Delicato, frutta fresca e fiori gialli. Piacevole, fresco e vivace.

Delicate, fresh fruit and yellow flowers. Pleasant and lively.

MONTE ZOVO · FAMIGLIA COTTINI



Dal 1925 ai piedi del Monte Baldo: quattro generazioni, 140 ettari

Four generations at the foot of Monte Baldo since 1925

La nostra cantina di famiglia



VINI ROSATI

rosé wines · Roséweine

Chiaretto di Bardolino DOC € 25,00

IL VINO DEL TRAMONTO

Corvina, Rondinella, Molinara · 12,5% vol. · 8–10°C

Rosa e geranio, fragola e piccoli frutti rossi. Fresco, aggraziato e fine.

Rose and geranium, strawberry and red berries. Fresh and graceful.

Rosato “Syrma” IGT BIO € 41,00

Corvina, Corvinone · 13% vol. · 8–10°C

Ciliegia, lampone e agrumi in bouquet armonioso. Biologico certificato.

Cherry, raspberrry and citrus in harmony. Certified organic.

Rosa dei Masi Trevenezie IGT € 26,00

Refosco · 12,5% vol. · 8–10°C

Rosato delicato di Refosco: fragolina, rosa canina e agrumi.

Delicate Refosco rosé: wild strawberry, rosehip, citrus.



BOLLICINE

sparkling · Schaumweine

Moxxé Rosé Spumante Brut — Masi € 26,00

Pinot Grigio ramato · Metodo Charmat Brut

Spumante rosato secco e agrumato, perlage fine. L'aperitivo perfetto.

Dry citrusy rosé sparkling, fine perlage. The perfect aperitif.

Prosecco DOC Treviso Brut — bottiglia € 24,00 12

Prosecco · Bianco · Rosso della casa — al calice € 5,00

Chiaretto di Bardolino — al calice € 7,00 12

IL VINO DEL TRAMONTO



Chiaretto di Bardolino DOC — il rosé del lago al calar del sole

The lake's rosé at sunset · Der Rosé vom See

Bottiglia € 24,00 · Calice € 7,00

12

il rosé del lago!



VINI ROSSI

red wines · Rotweine

Valpolicella Ripasso Superiore DOC € 47,00

Corvina, Rondinella, Corvinone · 14% vol. · 16–18°C

Cioccolato, prugna, miele e note affumicate. Ripasso sulle vinacce d'Amarone.

Chocolate, plum, honey, smoky nuances. Ripasso on Amarone pomace.

Valpolicella Superiore DOC € 37,00

Corvina, Rondinella · 13,5% vol. · 16–18°C

Ciliegie dolci, frutta matura e mandorla amara. Pieno, tannini rotondi.

Sweet cherries, ripe fruit, bitter almond. Full bodied, round tannins.

Bardolino “Monte Baldo” € 32,00

Corvina, Rondinella, Molinara · 13% vol. · 14–16°C

Ciliegia matura, frutti di bosco e spezie dolci. Tannini morbidi.

Ripe cherry, wild berries, sweet spices. Soft tannins.

Bardolino DOC € 25,00

Corvina, Rondinella, Molinara · 12,5% vol. · 14–16°C

Ciliegia, mora e un tocco di viola. Fresco, fine e beverino.

Cherry, blackberry, a touch of violet. Fresh and easy-drinking.



I GRANDI DELLA VALPOLICELLA

Masi Agricola · dal 1772

Campofiorin Rosso Verona IGT € 29,00

Corvina, Rondinella, Molinara · 13% vol.

Il “supervenetian” originale: ciliegia matura, spezie, doppia fermentazione.

The original supervenetian: ripe cherry, spice, double fermentation.

Amarone Costasera Classico DOCG € 75,00



Corvina, Rondinella, Molinara · 15% vol.

Appassimento sui graticci: frutta sotto spirito, cacao e spezie. Maestoso.

Appassimento-dried grapes: preserved fruit, cocoa, spice. Majestic.

Recioto Angelorum DOCG · 375 ml € 42,00

Dolce da meditazione · 13% vol.

Il rosso dolce della Valpolicella: amarena, cacao e petali di rosa.

Valpolicella's sweet red: sour cherry, cocoa, rose petals.

Tutti i prezzi in Euro, IVA e servizio inclusi · All prices include VAT and service · Alle Preise inkl. MwSt. und Service

Tutti i vini contengono solfiti (12) · All wines contain sulphites · Alle Weine enthalten Sulfite