

HOTEL RIVUS - PESCHIERA DEL GARDA



Carta dei Vini

RISTORANTE CASA OTELLO

—◆—
Wine List / Weinkarte

—◆—
Cantina Monte Zovo — Famiglia Cottini — Dal 1925

La storia della famiglia Cottini inizia nel 1925 a Caprino Veronese, ai piedi del Monte Baldo. Quattro generazioni, 140 ettari coltivati con passione e rispetto per la biodiversità.

The Cottini family story begins in 1925 in Caprino Veronese. Four generations, 140 hectares cultivated with passion and respect for biodiversity.

Die Geschichte der Familie Cottini beginnt 1925 in Caprino Veronese. Vier Generationen, 140 Hektar mit Leidenschaft und Respekt für die Artenvielfalt bewirtschaftet.

Vini Bianchi *White Wines*



Weißweine

Soave DOC € 25

Garganega · 12% vol. · 8-10°C

Piacevoli aromi floreali, note estive di albicocca e pesca. Fine mineralità che dona eleganza, bilanciata dalla freschezza.
Pleasant floral aromas with summer notes of apricot and peach. Fine minerality with cosy elegance, well balanced by freshness.

Pinot Grigio delle Venezie DOC € 25

Pinot Grigio DOC / Grauburgunder DOC

Pinot Grigio · 12% vol. · 8-10°C

Delicato, con aromi di frutta fresca e fiori gialli. Piacevole, fresco e vivace.
Delicate, with aromas of fresh fruit and yellow flowers. Pleasant, fresh and lively.

Garda DOC Bianco € 34

Garda DOC White / Garda DOC Weißwein

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

Fruttato con sentori di mela verde, pera e fiori bianchi. Fresco e sapido, piacevole struttura gardesana.
Fruity with hints of green apple, pear and white flowers. Fresh and sapid, pleasant structure from the Garda terroir.

Pinot Grigio "Wohlgemuth" DOC BIO € 41

Pinot Grigio Wohlgemuth Organic / Grauburgunder Wohlgemuth BIO

Pinot Grigio · 13% vol. · 10-12°C

Frutta gialla matura, pesca e note erbacee raffinate. Biologico certificato. Elegante e strutturato, sapidità minerale e persistenza.

Ripe yellow fruit, peach with refined herbal notes. Certified organic. Elegant and structured, mineral sapidity and persistence.

Sauvignon "Oltremonte" IGT BIO € 41

Sauvignon Oltremonte Organic / Sauvignon Oltremonte BIO

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

Salvia, peperone verde, agrumi e pesca bianca. Biologico. Secco, sapido e persistente, finale minerale e rinfrescante.

Sage, green pepper, citrus zest and white peach. Organic. Dry, savory and persistent, mineral and refreshing finish.

Lugana DOC "Le Civaie Terralbe" € 42

Lugana DOC Le Civaie Terralbe / Lugana DOC Le Civaie Terralbe

Turbiana 100% · 13% vol. · 8-10°C

Fiori bianchi, scorza di lime, frutti tropicali e pepe bianco. Esplosione di pesca e pera, struttura bilanciata. Vellutato e profumato.

White flowers, lime zest, tropical fruit and white pepper. Explosion of peach and pear, balanced structure. Velvety and fragrant.

Vini Rosati *Rose Wines*



Roseweine

Chiaretto di Bardolino DOC € 25

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

Note floreali di rosa e geranio, fragola e piccoli frutti rossi. Fresco, aggraziato e fine. Morbido e armonico.
Floral notes of rose and geranium, strawberry and small red berries. Fresh, graceful and fine. Soft and harmonic.

Rosato "Syrma" IGT BIO € 41

Syrma Rose Organic / Syrma Rose BIO
Corvina, Corvinone · 13% vol. · 8-10°C

Ciliegia, lampone e agrumi in un bouquet armonioso. Biologico certificato. Equilibrio perfetto tra sapori fruttati e struttura minerale.
Cherry, raspberry and citrus in a harmonious bouquet. Certified organic. Perfect balance of fruity flavors and mineral structure.

Vini Rossi *Red Wines*

Rotweine

Bardolino DOC € 25

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

Note fragranti di ciliegia, mora e un tocco di viola. Fresco e armonico. Fine ed elegante. Leggero e beverino.
Fragrant notes of cherry, blackberry and a touch of violet. Fresh and harmonic. Fine and elegant. Light and easy-drinking.

Valpolicella Superiore DOC € 37

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

Note intense di ciliegie dolci, frutta matura e mandorla amara. Pieno, intenso, tannini rotondi e retrogusto persistente.
Intense notes of sweet cherries, ripe fruit and bitter almond. Full bodied, intense, round tannins and persistent aftertaste.

Bardolino "Monte Baldo" € 32

Bardolino Monte Baldo / Bardolino Monte Baldo
Corvina, Rondinella, Molinara · 13% vol. · 14-16°C

Profumo intenso di ciliegia matura, frutti di bosco e spezie dolci. Di carattere, tannini morbidi e buona struttura dalle colline del Monte Baldo.
Intense aroma of ripe cherry, wild berries and sweet spices. Full of character, soft tannins and good structure from the Monte Baldo hills.

Valpolicella Ripasso Superiore DOC € 47

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

Ricco: cioccolato, fiori, prugna, miele e sfumature affumicate. Tecnica Ripasso sulle vinacce dell'Amarone. Vellutato, finale lungo e speziato.
Rich: chocolate, flowers, plum, honey and smoky nuances. Ripasso technique on Amarone pomace. Velvety, long spiced finish.



Buon Vino!

Tutti i prezzi sono espressi in Euro, comprensivi di IVA e servizio.

All prices are in Euros, inclusive of VAT and service charge.

Alle Preise in Euro, inklusive MwSt. und Servicepauschale.

Per informazioni su allergeni, rivolgersi al personale di sala.

Please inform our staff of any food allergies or dietary requirements.

Bitte informieren Sie unser Personal über Allergien oder Ernährungsbedürfnisse.

Carta dei Vini | Ristorante Casa Otello