A close-up photograph of two hands cupped together, holding a mound of dark, rich soil. Several olives are nestled within the soil. The lighting is warm and dramatic, highlighting the texture of the skin and the grain of the soil.

*dal cuore della nostra terra  
al calore delle vostre tavole...*

T E R R E  
DI  
*Rizzato*

Drink & Food Company s.r.l.  
via Grotte di Nottola snc, Cisterna di Latina - LT

[www.terredirizzato.it](http://www.terredirizzato.it)

T E R R E  
DI  
*Rizzato*

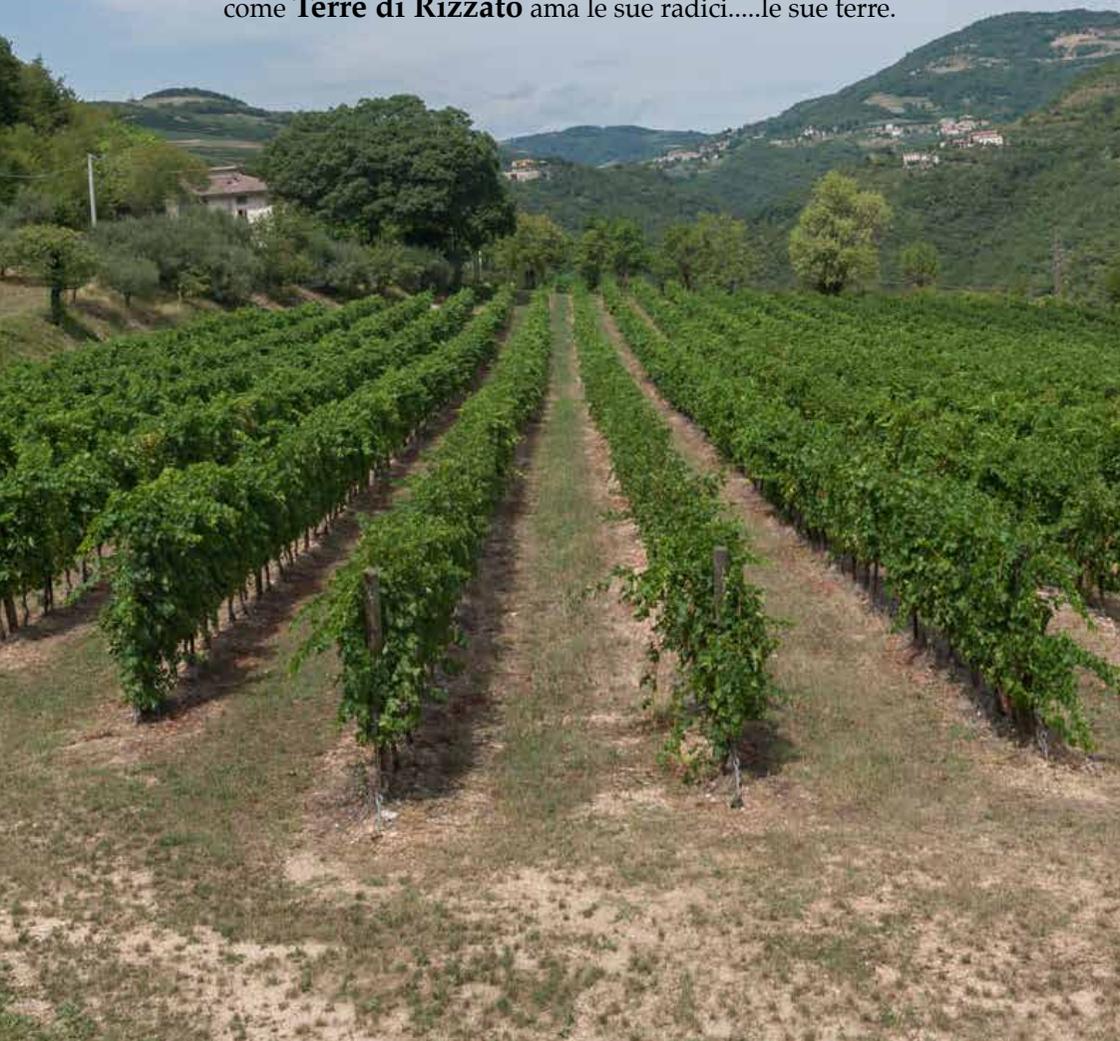
## Terre di Rizzato

Abbiamo voluto far nascere i nostri vini là dove sono nate le nostre radici. Le radici sono il motore che fornisce nutrimento alla vite, sono come il fuoco sotto la cenere, è una passione che cova l'anima.

**Terre di Rizzato** è il filo continuo che ci lega alla nostra terra, ai nostri vigneti, ai nostri vini, al Veneto, al territorio del vino per eccellenza.

Oggi la famiglia Rizzato interpreta questa emozione con la produzione di vini di qualità, moderni nello stile, morbidi al palato, moderati al tenore alcolico ed equilibrati nella struttura.

Questa magia porta sulle vostre tavole vini di ottima bevibilità, vini da amare come **Terre di Rizzato** ama le sue radici.....le sue terre.



TERRE  
di  
Rizzato

## Amarone della Valpolicella DOCG

È il cuore l'anima e l'orgoglio della nostra produzione, il nostro Amarone della Valpolicella DOCG **Terre di Rizzato** racchiude il profondo rispetto che noi Terre di Rizzato riserviamo alla storia, alla natura all'arte di vinificazione una delle eccellenze enologiche italiane.

Ogni vino racconta il meglio, l'essenza la sapienza e la tradizione dell'essere, il nostro Amarone **Terre di Rizzato** DOCG nasce da una accurata selezione già in vendemmia dei migliori grappoli di Corvina, Rondinella e Molinara, messi successivamente nei fruttai per garantirgli l'antica tecnica chiamata "appassimento".

Poi la pigiatura e il dovuto invecchiamento in botte per due anni permettono all'Amarone **Terre di Rizzato** DOCG di esprimere tutta la sua eleganza tannica, i sentori di ciliegia matura, lampone e marasca conferiscono al vino fragranza e vellutata delicatezza.

Una eccellenza l'Amarone della Valpolicella firmato Terre di Rizzato.

**Alcool:** 15,00% vol  
**Zuccheri:** g/18  
**Acidità totale:** g/15,6



## Valpolicella Ripasso DOC Superiore

Ripasso Della Valpolicella DOC **Terre di Rizzato** prende corpo e stile da un antica tradizione enologica contadina definita "ripasso". In sintesi le bucce o vinacce ancora leggermente dolci dell'amarone vengono introdotte nel giovane e fresco Valpolicella che a sua volta rifermenta e si arricchisce di profumi e aromi maestosi e imponenti. Ripasso della Valpolicella **Terre di Rizzato** spicca per intensità di emozionanti note di cioccolato.

E' rosso rubino denso e pieno, inebrianti sono le di note frutta rossa piccola. Un tannino morbido e elegante strutturato a dovere definiscono i contorni di questo affascinante Ripasso della Valpolicella **Terre di Rizzato**.

**Alcool:** 14,00% vol

**Zuccheri:** g/17

**Acidità totale:** g/15,5



## Italo Rosso Veronese

Le radici dei nostri vigneti intrecciandosi creano un lungo filo conduttore che nessun altro vino avrebbe potuto avere il nome del nostro fondatore il Sig. Italo Rizzato.

Nasce così Italo Rosso Veronese, un vino elegante, così come elegante è il nostro fondatore, un vino complesso nato da vitigni che sono sostenuti da lunghe e profonde radici legate ai loro terreni, così come il signor Italo custodisce questo legame con le sue terre curandone nella loro complessità i loro percorsi produttivi.

Corvina, rondinella, molinara e cabernet sauvignon, l'eccellenza delle uve venete, sapientemente vinificate dai nostri enologi danno corpo e vita a Italo Rosso Veronese, così come corpo, vita e sapienza il Signor Italo ha saputo creare l'eccellenza della nostra odierna realtà.

Italo Rosso Veronese si presenta con un colore rosso intenso, con sentori opulenti di frutti di bosco maturi e leggere note speziate di tabacco, caffè e ginepro.

Al palato è morbido quasi vellutato grazie ai suoi delicati tannini, lo possiamo abbinare a cibi di campagna, piatti di funghi, di pollame, di carne e formaggi invecchiati. Consigliamo di stappare le bottiglie un'ora prima del suo consumo.

Abbiamo creato un vino d'eccellenza, vinificato con passione cuore e lavoro, così come il Signor Italo con passione, cuore e lavoro ci ha permesso di esistere.

Italo Rosso Veronese una eccellenza nel calice e nell'identità nel nome a lui dedicato.

**Alcool:** 13,50% vol

**Zuccheri:** g/14

**Acidità totale:** g/15,5



## Soave Classico DOC

Il Soave Classico **Terre di Rizzato** è da noi vinificato con sole uve di Garganega e Trebbiano provenienti dagli impianti situati nella zona principe di Soave. Questa particolarità territoriale ci permette secondo disciplinare la definizione "Soave Classico".

È un vino bianco espressivo del suo territorio, nel Soave Classico **Terre di Rizzato** trovi la mineralità delle colline che lo circondano, i teneri e delicati profumi di fiori selvatici, la delicatezza della frutta esotica e una leggera sfumatura di mandorla. È un vino bianco armonico, equilibrato fine, brillante. Ricco di storia di cultura di classe di essenza, espressione nel suo nome Soave Classico **Terre di Rizzato**.

**Alcool:** 12,50% vol

**Zuccheri:** g/15

**Acidità totale:** g/15,7



## Valpolicella DOC

Quando pensiamo al Valpolicella dobbiamo abbinare l'immagine di questo vino ad una culla ed un bimbo.

La culla è la sua valle a nord di Verona dove crescono i vitigni corvina, rondinella e molinara che grazie alle cure amorevoli di sapienti mani contadine questo bimbo diventerà un prelibato adulto.

I vitigni sono gli stessi che dopo un lento appassimento danno vita ad una eccellenza sua maestà l'Amarone.

Noi pigiamo le uve fresche appena raccolte che da disciplinare deve garantire da subito una alcolicità naturale di minimo 10% vol.

Dall'uva corvina acquisisce una struttura molto corposa, il colore rosso intenso lo eredita dall'uva rondinella, la molinara sprigiona i suoi profumi di ciliegie, frutti rossi rosa e mandorla amara.

Valpolicella **Terre di Rizzato** giovane, molto fine nei profumi alquanto morbido con un buon apporto di tannini ben strutturati.

Valpolicella **Terre di Rizzato** lascia la sua culla maturo, cresciuto, pronto ad affrontare la sua bevibilità accompagnato da raffinati piatti di carni rosse... di selvaggina e perché no biscotti dolci e croccanti.

Valpolicella **Terre di Rizzato** pronto ad affascinare i palati raffinati ed eleganti.

**Alcool:** 12,00% vol

**Zuccheri:** g/15,5

**Acidità totale:** g/15,2



## Piemonte Barbera DOC

Giosue' Carducci ne scrisse una poesia:

"generosa barbera bevendola ci pare d'essere soli in mare sfidanti una tempesta".

È da queste parole che ne traiamo la descrizione.

Color rosso granato al naso un susseguirsi di profumi di ciliegia, mora, ginepro e chiodi di garofano, circondati da delicate sensazioni olfattive di cacao e tabacco.

L'assaggio è imponente, avvolge il palato, i tannini sono molto percettibili e la sua freschezza favorisce una sinuosa bevibilità.

Il vitigno è autoctono che segue a livello di produzione nazionale solamente il tradizionalista sangiovese.

Vitigno naturalmente a bacca rossa, dopo la sua pigiatura il contatto con le bucce gli consente l'estrazione di antociani che tonalizza di rosso granato il suo colore imponente.

Vino caldo, morbido, elegante che trova un suo abbinamento perfetto con carni bianche e delicate, formaggi morbidi e cremosi, dolci al cucchiaio e cioccolato.

La sua eleganza è sinonimo di classe.

Barbera del Piemonte **Terre di Rizzato** un affascinante rosso.

**Alcool:** 12,00% vol

**Zuccheri:** g/16

**Acidità totale:** g/15,4



## Soave DOC

Il filo conduttore che dà fascino al soave Doc **Terre di Rizzato** è l'arte, e dire che il nostro vino è un vino ricco d'arte e semplice sincerità.

I suoi vigneti crescono in un territorio circondato da bellezze uniche ricche di storia, splendide dimore di campagna, il Castello di Soave imponente e maestoso con le sue grandi mura medioevali da cui il nostro vino prende il suo nome.

In questi luoghi di pregio armonico cresce e si coltiva il vitigno a bacca bianca di uva garganega, da cui dopo una vinificazione ad arte nasce un vino d'eccellenza.

L'uva, "la garganega", non possiede una spiccata aromaticità ma un patrimonio di profumi di fiori e frutta a polpa bianca di delicate mandorle fresche, una leggera acidità ed uno spiccato equilibrio di zuccheri lievi.

La rotondità la eredita dal suo terreno tufaceo e vulcanico con importanti affioramenti calcarei.

Soave bianco **Terre di Rizzato** è luminoso, delicato, continua in bocca la sua persistenza fresca e tenace, si abbina a piatti di pesce, verdure o saporiti frutti di mare.

Il suo colore giallo paglierino brillante assorbe tutta l'arte e la cultura che lo circonda, Soave Doc **Terre di Rizzato** un vino d'autore, un vino d'arte.

**Alcool:** 12,00% vol

**Zuccheri:** g/16

**Acidità totale:** g/15,7



## Pinot Grigio DOC

L'origine del suo nome proviene dalla Francia dove la sua traduzione ci porta a Pin ossia Pino.

La forma del suo grappolo si presenta come una pigna, caratterizzata da foglie molto piccole e ben definite.

I suoi vitigni trovano il loro naturale habitat tra climi freddi e nebbiosi.

Il vino che nasce è misterioso e delicato ed ha bisogno di molte cure già nella sua cantina.

Poi fascino... un colore giallo paglierino luminoso, i profumi di frutta bianca matura, mela, pera poi essenze di timo e alloro soddisfano il nostro olfatto, una freschezza sapida in bocca e una corposità equilibrata si congedano al bicchiere con eleganza.

Il Pinot Grigio **Terre di Rizzato** con la sua adeguata freschezza gustativa affascina i palati più esigenti, è versatile, è ottimo come aperitivo, accoppiato a piatti estivi induce alla leggerezza della sua bevibilità.

Un connubio di luce, profumi e sapori che ci consentono di assaporare il Pinot Grigio **Terre di Rizzato** sia davanti al tepore di un cammino acceso o abbagliati da un caldo sole estivo... ovunque voi siate un posto d'onore per Pinot Grigio **Terre di Rizzato**.

**Alcool:** 12,50% vol

**Zuccheri:** g/17

**Acidità totale:** g/15,2



T E R R E  
DI  
Rizzato

### Linea frizzanti IGT Terre di Rizzato

I Vini Frizzanti IGT **Terre di Rizzato** sono interpreti di un messaggio che racchiude in sé tradizione e modernità allo stesso tempo.

Il metodo charmat corto, permette ai nostri mosti una perfetta fermentazione aleolica, che si traduce poi in bottiglia con vini dai sapori morbidi ed eleganti, un piacevole equilibrio caratterizzato da bouquet fruttati e floreali

I Vini Frizzanti IGT **Terre di Rizzato** sono perfetti in tavola in ogni occasione.



### Verduzzo Veneto IGT

La storia ci narra che negli anni antecedenti il 1900 il suo vitigno sia stato introdotto in Veneto dalla Sardegna.

Oggi possiamo dire che in Veneto ha trovato un territorio che gli permette di dare la sua massima espressione, il suo grappolo è medio cilindrico piramidale alato e compatto, le sue foglie sono di media grandezza orbicolari o pentagonali e il suo acino è protetto da una buccia particolarmente sottile e di un verde delicato.

La sua vendemmia avviene leggermente tardiva, tutto ciò permette al Verduzzo igt **Terre di Rizzato** di essere un vino delicato semplice e poco complesso, il colore giallo paglierino ha note dorate, profumi di agrumi e frutta estiva a polpa bianca, amabile al palato diventa versatile per ogni occasione. Trova un ottimo sodalizio con sughi di verdure, verdure grigliate, formaggi erborinati e dolci croccanti.

Verduzzo igt **Terre di Rizzato** dal lontano 1900 ad oggi una tradizione che si rinnova nel segno della qualità.

**Alcool:** 11,00% vol

**Zuccheri:** g/116

**Acidità totale:** g/15,2

T E R R E  
DI  
Rizzato

## Chardonnay Veneto IGT

Chardonnay igt **Terre di Rizzato** nasce dalla vinificazione del suo omonimo vitigno a bacca bianca definito nella categoria vitigni internazionali, in qualunque parte del mondo può essere coltivato. i suoi grappoli entrano negli uvaggi dei più pregiati e rinomati spumanti a metodo classico come champagne, trentodoc, franciacorta resta naturale fregiare il suo vitigno con il titolo di sua maestà lo chardonnay.

Ha origini francesi principalmente in borgogna.

Ha una precoce germogliatura, gli acini con buccia sottile possono favorire le muffe, e grazie alla sapienza dei nostri enologi e alla loro attenzione nel intuire il giusto tempo di vendemmia riescono a vinificare il nostro Chardonnay igt **Terre di Rizzato** al giusto momento cogliendo l'attimo migliore per conferire al nostro vino un sapore armonico ed elegante con sentori di frutta tropicale e mela cotogna.

Chardonnay igt **Terre di Rizzato** è fresco e giovane al palato consigliato a pieno pasto trova una sua particolare attrazione ai piatti ricchi di charm, pesce bianchi, crostacei, carni e formaggi delicati, dolci al cucchiaio.

Chardonnay igt **Terre di Rizzato** una giovane donna ricca di charm in bottiglia.

Una degustazione sensoriale emozionante.

**Alcool:** 11,00% vol

**Zuccheri:** g/115

**Acidità totale:** g/15,2



## Merlot rosato Veneto IGT frizzante

Un vitigno il merlot a varietà bacca rossa tra i più amati e diffusi originario della Gironda, zona Bordeaux può diventare un rosato fresco e delicato. Si, grazie alla sapiente arte enologica che dopo una lenta macerazione controllata a contatto con il mosto per un massimo di 12 ore controllando continuamente con certissima attenzione una graduale e naturale presa di colore tenue che a ricordare la delicatezza di una rosa.

Nasce così Rosè igt **Terre di Rizzato** che racchiude al palato la morbidezza del merlot una freschezza rotonda fresca con sentori di frutti rossi lampone in assoluto e profumi di petali di rosa.

Rosè igt **Terre di Rizzato** si colloca nella categoria dei vini "ruffiani" rapiscono e fanno innamorare i palati più raffinati, si accompagna molto bene con tutto ciò che tende alla sua tonalità, crostacei, carni rosse, formaggi invecchiati... paste al ragù e pizze...

Vino versatile dall'antipasto al dolce, Rosè igt **Terre di Rizzato** usatelo per conquistare... usatelo per brindare... usatelo sempre, è come una rosa...conquista sempre.

**Alcool:** 11,00% vol

**Zuccheri:** g/145

**Acidità totale:** g/15,2

