



RENDEZ-VOUS

C'È UN VINO PER OGNI OCCASIONE

Il locale è espressione di accoglienza, competenza e professionalità.
Un buon calice di vino è da sempre coadiuvante della convivialità, ideale per concedersi un momento piacevole in uno spazio semplice ed elegante.
Location perfetta per eventi, degustazioni, compleanni, ricorrenze varie.



MOST®
SERIE STORICA 2022

OMAGGIO A
Joan Miró.



IL DECANTER RAFFIGURA UNO DEI PIÙ FAMOSI QUADRI DELL'ARTISTA JOAN MIRÓ. CENTO ESEMPLARI ESEGUITI A MANO DAI MAESTRI VETRAI FIORENTINI, CON OTTO DIVERSE LAVORAZIONI CHE RENDONO QUESTA EDIZIONE LIMITATA UN VERO CAPOLAVORO. LA RARA E PREZIOSA ACQUAVITE DI PICOLIT VIENE DISTILLATA FRESCA DI VENDEMMIA PER PRESERVARNE GLI AROMI E I PROFUMI.

EDIZIONE LIMITATA

COLLEZIONE
Artisti



ART N.01

MOST SERIE STORICA 2022
OMAGGIO A MIRÓ

40 %Vol | 700 ml

MOST ACQUAVITE D'UVA PICOLIT
Decanter in vetro con decoro in oro serigrafato a mano. Prezioso cofanetto in pelle con impunture eseguite a mano.

MOST®
ACQUAVITE D'UVA

ART N.02

POLARIS DECANTER
MOST® FRAGOLINO

40 %Vol | 700 ml

**ACQUAVITE D'UVA FRAGOLINO
MOST®.**
Prezioso decanter in vetro massiccio lavorato a mano con elegante cappeliera esagonale.

EDIZIONE LIMITATA
200 BOTTIGLIE

LA CAPPELLIERA È REALIZZATA COMPLETAMENTE A MANO.

GRAPPA
I LEGNI®

RISERVA 2008

Un lungo invecchiamento in successivi barili di diverse capacità,
dalla piccola barrique alla botte madre
per ottenere una riserva di grande pregio.



ART N.03

I LEGNI®
RISERVA 2008 - 14 ANNI

42 %Vol | 500 ml

GRAPPA I LEGNI ROVERE

Riserva 2008, una cuvée di vitigni friulani:
Cabernet, Merlot, Friulano e Moscato.
Elegante astuccio coordinato.

**GRAPPA MOSCATO
BARRIQUE GOLD**
INVECCHIATA IN BARRIQUE DI ROVERE



**GRAPPA
MOSCATO
BARRIQUE
GOLD**



ART N.04

GRAPPA MOSCATO
BARRIQUE GOLD

40 %Vol | 500 ml

GRAPPA DI UVE MOSCATO
invecchiata in barrique di rovere
con elegante cofanetto espositore
dorato e serigrafato a rilievo.

Distillery Edition



ART N.05

EX-WHISKY
GRAPPA BARRIQUE

40 %Vol | 700 ml

GRAPPA DI UVE NOBILI
BARRIQUE DA EX-WHISKY
Decanter in vetro massiccio nella preziosa
scatola in legno massello colorato.

EDIZIONE NUMERATA
2001 BOTTIGLIE



ART N.06

EX-RHUM
GRAPPA BARRIQUE

40 %Vol | 700 ml

GRAPPA DI UVE NOBILI
BARRIQUE DA EX-RHUM
Decanter in vetro massiccio nella preziosa
scatola in legno massello colorato.



ART N.07

COFANETTO I LEGNI
E AGRICOLI

42 %Vol | 500 ml

ELEGANTE COFANETTO
IN METALLO DECORATO

contenente una bottiglia di grappa I Legni
ed una confezione di praline alla grappa Agricola
e cioccolato fondente da 250 g
(ogni confezione contiene circa n. 15 praline).

gli **Agricoli**

PRALINE DI CIOCCOLATO EXTRA
FONDENTE ALLA GRAPPA TOSOLINI



Selezione Élite



AGRICOLA <i>Grappa fruitana</i> 50%Vol 50 ml	MOST ACQUAVITE D'UVA 40%Vol 50 ml	AMARO TOSOLINI 30% Vol 50 ml
GRAPPA SMOKED 40%Vol 50 ml	MOST CILIEGIE 40%Vol 50 ml	GRAPPA I LEGNI 42%Vol 50 ml



ART N.08

SELEZIONE ÉLITE
6 BOTTIGLIE MIGNON

UN PERCORSO DEGUSTAZIONE
DEI PRODOTTI PIÙ RAPPRESENTATIVI
DELLA DISTILLERIA TOSOLINI.

ART N.09


**GRAPPA
DUE BARILI POLI**

**CAPACITÀ: 0,7 L
GRADAZIONE: 40 °**

Blend di Grappa da Prosecco e pura vinaccia dall'aroma floreale, due anni in barrique di rovere francese da 225 litri e almeno due anni in barili di Sherry PX.

ART N.10


**GRAPPA DI
BOLGHERI SASSICAIA**

**CAPACITÀ: 0,5 L
GRADAZIONE: 40 °**

Vinaccia di Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc per vino Sassicaia, 5 anni in barili di rovere da 225, utilizzati in precedenza per l'affinamento di Sassicaia.

ART N.11


**POLI BARRIQUE -
SOLERA DI FAMIGLIA 18-98**

**CAPACITÀ: 0,7 L
GRADAZIONE: 55 °**

Vinaccia da cuvée di vitigni rossi. Metodo Solera, un sistema di invecchiamento che permette di fondere diverse annate mano a mano che il tempo passa.

ART N.12


**RUM EXPLORER
TRINIDAD**

**CAPACITÀ: 0,7 L
GRADAZIONE: 41 °**

Invecchiamento 3/5 anni in botti ex-Bourbon e affinamento in botti ex-Madeira e Château du Breuil.

Medaglia Oro Concours Mondial de Bruxelles 2021

ART N.13


**RUM EXPLORER
BELIZE**

**CAPACITÀ: 0,7 L
GRADAZIONE: 41 °**

Invecchiamento di 2/3 anni in botti di quercia e Château du Breuil. Doppia distillazione in alambicco a tripla colonna e fermentazione naturale.

Medaglia Oro Concours Mondial de Bruxelles 2021

ART N.14


**RUM EXPLORER
DOMINICAN REPUBLIC**

**CAPACITÀ: 0,7 L
GRADAZIONE: 41 °**

Blend di Rum da 3 a 8 anni in botti ex-Bourbon ed ex-Porto, con finish presso Château du Breuil in botti ex-Calvados per dare aromaticità e raffinatezza.

ART N.15



PENDERYN LEGEND

**CAPACITÀ: 0,7 L
GRADAZIONE: 41 °**

La maturazione avviene in botti di rovere americano: in botti precedentemente utilizzate per il Bourbon e in barriques utilizzate per la produzione di Madeira. **Medaglia Argento IWSC 2017**

ART N.16



PENDERYN MADEIRA FINISH

**CAPACITÀ: 0,7 L
GRADAZIONE: 46 °**

Single Malt invecchiato in botti ex-Bourbon e affinato in botti ex-Madeira **Medaglia Argento IWSC 2017**
Medaglia Oro The Spirits Business 2017

ART N.17



PENDERYN RICH OAK

**CAPACITÀ: 0,7 L
GRADAZIONE: 46 °**

Single Malt invecchiato in botti ex-Bourbon e affinato in botti ex-Vino rosso. Produzione limitata. **Medaglia Argento Outstanding IWSC 2017**
Medaglia Oro The Spirits Business 2017

ART N.18



SPECIAL PACK SCAPEGRACE CLASSIC GIN

**CAPACITÀ: 0,7 L
GRADAZIONE: 42,2 °**

Gin in edizione limitata (360 bottiglie) dalle botaniche stagionali (Marzo-Giugno). Special pack con 2 bicchieri Collins da Gin Tonic.

ART N.19



GRIOTTES AL KIRSCH

**CAPACITÀ: 0,5 L
GRADAZIONE: 15 °**

Amarene denocciate al Kirsch. Peso netto 337 gr. Zona produttiva: Basseberg.

ART N.20



EAU DE VIE - POIRE PRISONNIERE

**CAPACITÀ: 0,7 L
GRADAZIONE: 40 °**

La bottiglia viene attaccata al pero in fiore e il frutto cresce all'interno del contenitore. I frutti vengono messi in grandi tini per la fermentazione e lo zucchero che contengono si trasforma in alcool.

ART N.21



**CHAMPAGNE
SPECIAL CLUB BRUT
GRANDS TERROIRS**

**CAPACITÀ: 0,75 L
GRADAZIONE: 12 °**

100% Chardonnay,
86% Grand-Cru - 14% Premier
Cru. Maturazione sui lieviti minimo
48 mesi e dégorgement 3 mesi
prima della messa sul mercato.

ART N.22



**BOLLINGER SPECIAL
CUVÉE ASTUCCIATO**

**CAPACITÀ: 0,75 L
GRADAZIONE: 12 °**

60% Pinot Noir, 25% Chardonnay,
15% Meunier. Più dell'85% Grands
e Premiers crus.

ART N.23



**CALVADOS DU PAYS
D'AUGE LECOMPTÉ**

**CAPACITÀ: 0,7 L
GRADAZIONE: 40 °**

Acquavite di sidro, fusione di
eleganza e complessità. Si presenta
con note di caffè, prugna e tocchi
floreali di violetta e mela. Al palato
si rivela di persistenza aromatica,
con un tocco finale di liquirizia.

ART N.24



**L'ORGANIC 04
COGNAC JLP**

**CAPACITÀ: 0,7 L
GRADAZIONE: 40 °**

Invecchiato per almeno 4 anni in
botti di rovere. Si scoprono aromi
di uva e pera, rovere e note di
agrumi. Gli aromi al palato sono
persistenti con una gamma di uva
e pompelmo.

ART N.25



**DARTIGALONGUE
BAS ARMAGNAC
2005**

**CAPACITÀ: 0,7 L
GRADAZIONE: 40 °**

Millesimato con note di frutta
caramellata, scorza di agrumi e
vaniglia. La distillazione in un alambicco
continua a bassa temperatura
preserva profumi e aromi.

ART N.26



**ROMANO LEVI
GRAPPA DI ARNEIS**

**CAPACITÀ: 0,7 L
GRADAZIONE: 42 °**

Grappa bianca invecchiata ma di gusto
fresco e morbido con sentori di pera,
pesca e ananas. L'invecchiamento avviene
Immediatamente dopo la distillazione di
breve passaggio (3-4 mesi) in vecchie
botti piemontesi di diverse essenze.

ART N.27



COLLAVINI IL GRIGIO BRUT

**CAPACITÀ: 1,5 L
GRADAZIONE: 11,5 °**

Metodo charmat lungo, chardonnay e pinot grigio, classico da aperitivo con perlage fine e continuo, colore paglierino.

ART N.28



VELENOSI PASSERINA BRUT

**CAPACITÀ: 1,5 L
GRADAZIONE: 12 °**

Metodo charmat, colore giallo luminoso con note di frutta bianca, freschezza e sapidità. Note floreali di acacia sono seguita da rimandi alla susina gialla, alla pesca e agli agrumi.

ART N.29



PEDROTTI SPUMANTI TRENTODOC MILLESIMATO BRUT

**CAPACITÀ: 1,5 L
GRADAZIONE: 12,5 °**

Metodo classico 48/50 mesi, 90% chardonnay 10% pinot nero, colore giallo oro con profumo fragrante di frutta secca e mela, acidità vivace e note minerali.

ART N.30



PEDROTTI SPUMANTI TRENTODOC RISERVA 8040 EXTRA BRUT

**CAPACITÀ: 0,75 L
GRADAZIONE: 12,5 °**

Metodo classico celebrativo 84 mesi, 100% chardonnay, struttura ed eleganza, profumo intenso e complesso di agrumi canditi e note speziate.

ART N.31



METODO CLASSICO MILLESIMATO BRUT RIZZI PIÈ DI MONT

**CAPACITÀ: 0,75 L
GRADAZIONE: 12,5 °**

Confezione regalo composta da elegante glassette trasparente con bottiglia 36 mesi, cuvée di 60% chardonnay per l'eleganza, 20% pinot nero per il corpo e 20% ribolla per la freschezza.



ART N.32 GIFT CARD € 25

ART N.33 GIFT CARD € 50

ART N.34 GIFT CARD € 100

ART N.35



**TRENTODOC DEMI-SEC
MILLESIMATO**

**CAPACITÀ: 0,75 L
GRADAZIONE: 12,5 °**

30/36 mesi sui lieviti. Pensato per i momenti più dolci del pasto. Uno spumante da uve chardonnay in purezza dal carattere morbido con note burrose.

ART N.36



**MOSCATO
D'ASTI**

**CAPACITÀ: 0,75 L
GRADAZIONE: 5 °**

È il più grande vino da dessert al mondo. Vigne diverse per un risultato equilibrato e piacevolissimo.

ART N.37



**OLIO POLDO
BOX**

CAPACITÀ: 250ml

Confezione regalo con 3 bottiglie di olio monovarietale.

ART N.38



**OLIO POLDO
BOX**

CAPACITÀ: 100ml

Confezione regalo con 5 bottiglie di olio monovarietale.

ART N.39



VILLA SANDI BOX

CAPACITÀ: 0,75 L
GRADAZIONE: 11,5 °

Confezione regalo con 2 bottiglie di
Valdobbiadene Prosecco Superiore
DOCG, Rive di San Pietro di
Barbozza extra brut e dry.

ART N.40



VILLA SANDI BOX

CAPACITÀ: 0,75 L
GRADAZIONE: 11,5 °

Confezione regalo con 2 bottiglie di
Valdobbiadene Prosecco Superiore
DOCG, Rive di San Pietro di
Barbozza extra brut e dry.

ART N.41



PULLTEX COOPER POT

Comodo e pratico refrigeratore
per vino con sacchetto gel.

ART N.42



PULLTEX COOLER BAG MAGNUM BOTTLE

Borsa raffreddavino per bottiglie
magnum



**LA BOTTIGLIERIA
RENDEZ-VOUS SNC
DI BUGIN LARA E
BATTISTUTTA MARTA**

Via Piave, 72
35020 Saonara PD

Email: amministrazione@rendez-vous.wine
Telefono: 0496894459

dal martedì al sabato:
10.00 / 14.00 – 16.00 / 20.00