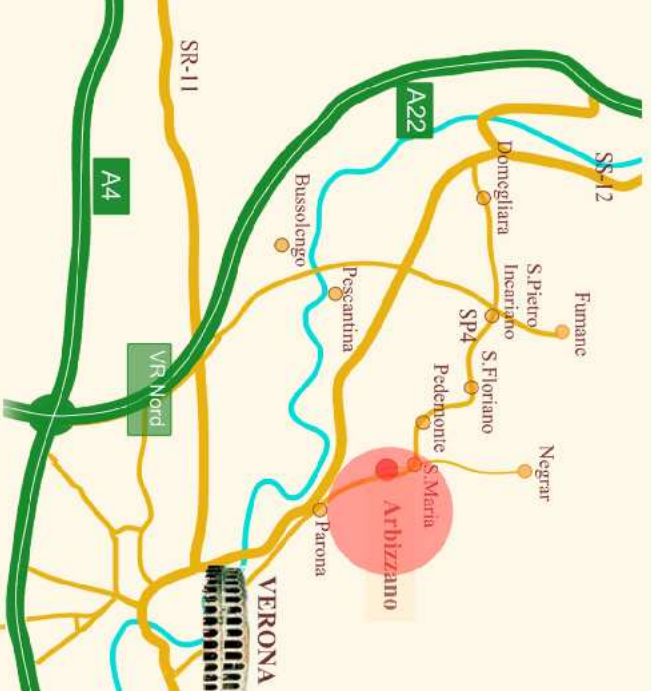


Come raggiungerci
Dove siamo



Come raggiungerci:

Da Verona, procedere in direzione Nord-Ovest, tramite SP4, per Parona, Arbizzano.

Dal casello autostradale di VR-Nord A22 Aut. del Brennero, procedere per S. Pietro Incarriano, SP4 direzione Verona, Località S. Floriano, Pedemonte, S. Maria di Negrar, Arbizzano

Orario:

Tutti i giorni lavorativi dalle h.8 alle h.12, e dalle h.14 alle h.18. Sabato incluso. E' possibile concordare orari e giorni diversi, su appuntamento, o prenotazione.

Vini VALPOLICELLA
D.O.C I.g.t.



L'Azienda Agricola CAMPOREALE di Mario Lavarini, è l'espressione nuova di una lunga tradizione di vinificatori che si colloca nella Zona Classica del Valpolicella.

Marano, ricco dell'esperienza maturata negli anni, dai nonni e dai padri, ha inteso con la nuova Azienda, di proporsi alla clientela coniugando la tradizione di un tempo, con l'arte dei saperi rinnovare mantenendo i legami con la propria terra, esaltando le colture, i sapori e i gusti, propri del territorio. Tradizione e modernità in un connubio perfetto, fanno diventare "unici e tipici" i vini dell' Azienda che li produce.

L'Azienda Agricola CAMPOREALE di Mario Lavarini, nasce dal toponimo Camporal, località situata nella fascia collinare di Marano Valpolicella a circa 350 mt slm, dove l'Azienda ha parte dei suoi terreni dai quali trae le uve soprattutto per i vini Amarone e Recioto della Valpolicella.

I nostri vigneti si estendono su 2,70 ha, situati nella zona Classica del Valpolicella, in due località.

Una parte di questi, si trova nella Zona collinare di Marano di Valpolicella in località Camporal; da questi vigneti, con terreno bruno, di origine in parte vulcanica, e in parte alluvionale, esposti ai raggi del sole dall' alba al tramonto, vengono tratte le uve Corvina, Molinara, Rondinella, Corvinnone, destinate alla produzione del Recioto della Valpolicella e dell'Amarone Classico Doc.

L'altra parte si trova nella fascia pedemontana, in Arbizzano di Negrar a circa 85 mt slm; qui i terreni argillosi favoriscono maggiormente le uve Corvina, Molinara, Rondinella, Negrar, Garganega, Trebbiano che l'Azienda destina alla produzione del vino Valpolicella Classico D.o.c. e dei vini bianchi I.g.t. El Gronzai, e Passito.

Azienda Agricola Camporeale

di Mario Lavarini

37020 Arbizzano di Negrar (Verona) Italy

Via Casa Zamboni nr 2

Tel/Fax +39 045 7514253

info@CamporealeVini.it www.CamporealeVini.it

Campo Reale[®]

Vini Valpolicella
D.O.C. I.g.t.

Azienda Agricola Camporeale
di Mario Lavarini

Campo Reale®

Tel/Fax +39 045 7514253
info@CamporealeVini.it www.CamporealeVini.it

*Tutti i nostri prodotti rispettano i vari disciplinari ove previsto.
Le informazioni del presente depliant sono solo indicative e non
possono essere base contrattuale, possono inoltre subire
variazioni senza preavviso.*



VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE DOC RIPASSO

Vitigni: 60% Corvina, 25% Corvinone, 10% Rondinella, 5% Molinara.

Vendemmia: raccolta manuale delle uve nella 1 decade di ottobre.

Vinificazione: pigiatura e diraspatura delle uve, il vino viene destinato alla tradizionale tecnica del ripasso, sulle vinacce dell'Amarone. Affinamento: 16 mesi in botti di rovere da 15hl, 6 mesi in bottiglia.

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

Colore: rubino scuro intenso.

Profumo: elegante di frutta matura e spezie, con leggero sentore di vaniglia.

Sapore: persistente, caldo, avvolgente ed armonico. Abbinamenti gastronomici: carne rossa alla griglia, arrosti, stracotti, pastisa de cavali.

Servire a 16°/18°C, stappare almeno un'ora prima.



PASSITO BIANCO DEL VENETO IGT

Vitigni: 80% Garganega, 20% Trebbiano.

Vendemmia: selezione e raccolta manuale delle uve alla fine di settembre, lento appassimento in fruttato fino a metà febbraio.

Vinificazione: pigiatura e diraspatura delle uve, macerazione a contatto con le bucce per 10 giorni a bassa temperatura.

Affinamento: 6 mesi in piccole botti di rovere, 3 mesi in acciaio, 12 mesi di riposo in bottiglia.

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

Colore: giallo dorato. Profumo: elegante di frutta matura e fiori freschi con leggero sentore di vaniglia. Sapore pieno e caldo, avvolgente e vellutato. Ottimo con prodotti da forno, formaggi a pasta mole, speziati e gorgonzola.

Servire a 13°C, stappare un'ora prima.

EL GRONZAL BIANCO DEL VENETO IGT

Vitigni: 60% Garganega, 30% Trebbiano, 10% Cortese.

Vendemmia: raccolta manuale delle uve a fine Settembre.

Vinificazione: pressatura soffice delle uve, fermentazione lenta per 12 giorni a bassa temperatura.

Affinamento: in acciaio per 6 mesi, riposo in bottiglia per 2 mesi prima della vendita.

Gradazione alcolica: 12% vol.

Colore: giallo paglierino.

Profumo: elegante con sentori fruttati e di fiori freschi.

Sapore: fresco ed elegante.

Ottimo abbinato con primi piatti a base di verdure, baccalà alla vicentina, pesce alla griglia.

Servire a 10°C circa, stappare alcuni minuti prima.



AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOC

Vitigni: 60% Corvina, 25% Corvinone, 10% Rondinella, 5% Molinara. Selezione e raccolta manuale delle uve alla fine di settembre, appassimento in fruttato fino a metà gennaio.

Vinificazione: pigiatura e diraspatura delle uve, macerazione di 30 giorni. Affinamento in barrique di rovere e botti da 15hl per 26 mesi, riposo in bottiglia per 12 mesi.

Gradazione alcolica 15,5% vol.

Colore: rosso granato intenso.

Profumo etero elegante, di frutta surmatura, marmellata e spezie, con leggero sentore di vaniglia.

Sapore pieno e caldo, avvolgente e morbido.

Ottimo con gli arrosti in genere, cacciagione a piume e a pelo, brasato all'amarone, stracotto di asino, formaggio saporito, formaggio Monte veronese.

Servire a 17°/18°C, stappare almeno un'ora prima.



GRAPPA DI AMARONE

Grappa morbida, franca, piena di aroma, ottenuta dalla distillazione delle vinacce dell'Amarone.

Gradazione alcolica 45% vol. Servire a 18°C

Le uve Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, appassite in fruttato, vengono pigiate a fine gennaio per produrre il prestigioso Amarone. Al termine della fermentazione, le vinacce vengono separate del vino e subito destinate alla distillazione per preservarne le loro qualità. Bottiglia da 500ml.

VALPOLICELLA CLASSICO DOC

Vitigni: 60% Corvina, 35% Rondinella, 5% Molinara.

Vendemmia: raccolta manuale delle uve nella I decade di ottobre.

Vinificazione: pigiatura e diraspatura delle uve macerazione di 7g. Affinamento: in serbatoi di acciaio per 6 mesi, riposo in bottiglia per 2 mesi.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Colore: rosso rubino brillante con riflessi violacei.

Profumo: fragrante ed intenso di ciliegia, frutti rossi e spezie.

Sapore: asciutto ed armonico, fresco e persistente.

Vino a tutto pasto, ottimo abbinato con soppresa, pancetta,

lardo, tagliatelle con i fegatini, pasta e "fasoi", risotto col tastasal,

lasagne al ragu', bolliti, fegato alla veneziana.

Servire a 15°C, stappare alcuni minuti prima.



RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOC

Vitigni: 65% Corvina, 25% Rondinella, 5% Molinara, 5% Croatina. Vendemmia: selezione e raccolta manuale delle uve alla fine di settembre, lento appassimento in fruttato fino a febbraio.

Vinificazione: pigiatura e diraspatura delle uve, macerazione di 20 giorni. Affinamento in acciaio per 12 mesi, e riposo in bottiglia per 3 mesi.

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

Colore rosso rubino intenso

Profumo: elegante, di frutta matura, uva e viole.

Sapore pieno e caldo, avvolgente e vellutato.

Ottimo con pasta frolla, crostata, "pissotta" dolce,

veronese, gorgonzola.

Servire a 16°C, stappare almeno un'ora prima.

