

Campo Reale®

Camporeale

Az. Agr. Camporeale di Mario Lavarini

Via Casa Zamboni, 2 - 37020 Arbizzano di Negrar (VR) - tel. 0457514253 fax 0457514253 - info@camporealevini.it - www.camporealevini.it - Responsabili della produzione: Mario Lavarini (Titolare), Luca e Sabrina Lavarini (Resp. Commerciali) - Anno avviamento: 2003 - Vini prodotti: 6 - Φ : 35.000 - Ettari: 5 - Uve/vini acquistati: solo uve di proprietà - Σ : sì - $\odot$: sì - Δ : no

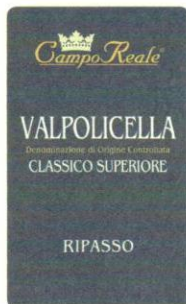
IL MIGLIOR VINO

Valpolicella Classico Superiore

Ripasso 2007

86

Consistenza: 31 - Equilibrio: 28 - Integrità: 27



Sensazioni: una gran dolcezza di spezie olfattiva. Non solo dolce vaniglia e mentosa cannella, ma polpa di frutto vivo che esprime dolcezza giacché limpidamente trasformata da un punto di vista enologico. E che polpa, nera al colore, sontuosa in glicerina in visione (fittie le arcate lasciate sulla parete del calice), ammantata di densità vellutata al ragguaglio del tatto palatale. Che misura e che volume nell'ingresso al palato, che tannica strutturazione e tessitura, che persistenza grandemente polposa. Ma

la sua sovrana dote è nella morbidezza del gusto, un cassis che la sua nera linfa la si sente in aroma sempre dolcemente avvolgere, e sempre più morbida e care.

Informazioni: Φ - Σ : 24-05-10 - $\odot$: C - Φ : 3.000 - $\odot$: Corvina 50%, Corvinone 30%, Rondinella 20%

Impressioni del produttore. Il vino si presenta con un colore rubino scuro intenso, un profumo elegante di frutta matura e spezie con leggero sentore di vaniglia. Un vino decisamente coinvolgente ed armonico.

Espressione nuova di una lunga tradizione di vinificatori che si colloca nella zona classica della Valpolicella. Mario, ricco dell'esperienza maturata negli anni dai nonni e dai padri, vuole proporsi alla clientela coniugando la tradizione di un tempo con l'arte del sapersi rinnovare, mantenendo, per quanto possibile, i legami con la propria terra, esaltando le colture, i sapori ed i gusti propri del territorio. Tradizione e modernità in un connubio perfetto fanno diventare "unici e tipici" i vini dell'azienda che li produce.

GLI ALTRI VINI

VALPOLICELLA CLASSICO 2009

IP: 86

C: 29 - E: 28 - I: 29 - Φ - Φ : 8.000 - $\odot$: Corvina 50%, Rondinella 20%, Corvinone 30%

AMARONE CLASSICO 2006

IP: 86

C: 32 - E: 29 - I: 25 - Φ - Φ : 8.500 - $\odot$: Corvina 60%, Corvinone 20%, Rondinella 20%

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE 2008

IP: 85

C: 31 - E: 27 - I: 27 - Φ - Φ : 4.000 - $\odot$: Corvina 60%, Corvinone 20%, Rondinella 20%

Commento Conclusivo

Polposità, viscosità, glicerinosità d'eccezione nei vini presentati da Camporeale. Un frutto vivido e violaceamente vivo s'addensa nel Valpolicella Classico 2009 con gran turgore. Di suadenza balsamica speziata tanto il Valpolicella Classico Superiore 2008, quanto il maestoso, fenomenale Amarone Classico 2006, vera potenza della natura di morbidissima complessione. Vино del tasting il Valpolicella Classico Superiore Ripasso 2007: frutto e spezie in maestosa ed avvolgente, vivida successione.

Indici Qualitativi Complessivi:

IP complessivo: 85,75 (+0,18%); QQT: 5,67

Indici complessivi: C: 30,75 - E: 28 - I: 27