

# Campo Reale®

## Camporeale

Az. Agr. Camporeale di Mario Lavarini

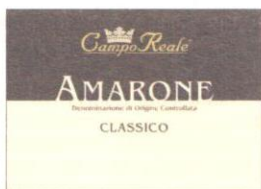
Via Casa Zamboni, 2 - 37020 Arbizzano di Negrar (VR) - tel. 0457514253 fax 0457514253 - info@camporealevini.it - www.camporealevini.it - Responsabili della produzione: Mario Lavarini (Titolare), Luca Lavarini (Resp. Commerciale) - Anno avviamento: 2003 - Vini prodotti: 7 - € 45.000 - Ettari: 5 - Uve/vini acquistati: solo uve di proprietà - ❏ sì - ❏ sì - ❏ no

### IL MIGLIOR VINO

**Amarone Classico 2008** 89

Consistenza: 32 - Equilibrio: 29 - Integrità: 28

**Sensazioni:** di là dalla sua sontuosa consistenza maestosa, gran linearità: la sua vaniglia di speziata foggia, suadente si adagia su una bacca di bella rotondità. Morbidezza su morbidezza, tondità su tondità che assai sfericamente si godono ancora ben vive. Ciliegia e glassa di confetto che carezzano tanto all'olfatto (netto e ben definito perciò sintomo di ottima enologia applicata) quanto al gusto (di eccellente viscosità il tatto effetto di superiore concentrazione dell'uva). Il tannino fitto, l'acidità che è fragranza e spina, la dolcezza del frutto che il tutto avvolge ed implicando suadentemente conchiude. Un vino di persistenza mirabile, sempre armoniosamente e levigatamente espressivo. Souplesse che esalta morbida la sua piacevolezza di beva.



**Informazioni:** ● - ☎ 24/07/13 - Ⓜ D - € 8.500 - ☞ Corvina 60%, Corvinone 20%, Rondinella 20%

**Impressioni del produttore:** dalla lunga esperienza nella coltivazione di questo vitigno, allevato da sempre nella nostra tenuta, un vino di grande impatto, suadente e accattivante.

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 SUPERIORE RIPASSO 2010** IP: 88

C: 32 - E: 28 - I: 28 - ● - ☎ 8.000 - ☞ Corvina 50%, Corvinone 30%, Rondinella 20%

**RECIOTO CLASSICO 2011** IP: 88

C: 32 - E: 29 - I: 27 - ● - ☎ 3.000 - ☞ Corvina 70%, Rondinella 25%, Croatina 5%

**VALPOLICELLA CLASSICO 2012** IP: 87

C: 31 - E: 27 - I: 29 - ● - ☎ 8.000 - ☞ Corvina 50%, Corvinone 30%, Rondinella 20%

**VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE 2011** IP: 86

C: 31 - E: 28 - I: 27 - ● - ☎ 4.000 - ☞ Corvina 60%, Corvinone 20%, Rondinella 20%

### Commento Conclusivo

Concentrazione e morbidezza viepiù sontuosa nelle proposte di Camporeale. Il Recioto Classico 2011, ad esempio, puro intuso di dolcissima mora. Il Valpolicella Classico Superiore Ripasso 2010, con il suo cremoso e balsamico ribes è campione di persistenza eccellente. E che nitidezza enologica esecutiva pone in luce la marasca del Valpolicella Classico 2012. Il migliore è l'Amarone Classico 2008: che compendia in una mirabile confettura di prugna e vanigliata mora, le sue eccezionali doti di fitezza, morbidezza e nettezza trasformativa. Complimenti.

### Indici Qualitativi Complessivi:

IP complessivo: 87,6 (+0,11%); QOT: 5,87

Indici complessivi: C: 31,6 - E: 28,2 - I: 27,8