



**Camporeale®**

*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.*

## 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: 7 - ☎: 35.000 - Ettari: 5 - Uve/vini acquistati: solo uve di proprietà - ☒: sì - ☑: sì - ☐: no

### IL MIGLIOR VINO

**Amarone Classico 2007** 89

Consistenza: 32 - Equilibrio: 29 - Integrità: 25



**Sensazioni:** una magnifica, poderosa polpa costituisce anima il suo ventaglio di petali di fiore lievemente passati che dolcissimi soffiano al profumo. Soffiano distillando una purea di polpa di visciola lievemente surmatura, tutta ornata

di voci e di scialli di spezie, di vaniglia e di menta di dolcezza intensamente fragrante. Si starebbe ad inalare per ore, questo balsamico, levigatissimo profumo, vista la suadanza che morbido lo dispone e che persistente carezza. Ma assaggiato il suo gusto al palato, subito si viene conquistati dal risolto tattile della sua morbidezza sovrana: un tocco di felpa e di cachemire che inscindibili porge la sua acida fragranza, la sofficità della sua polposa, omniavvolgente, nera ciliegia mentosa. Un vino di gran massa, ma di suadanza gustativa sovrana.

**Informazioni:** ☎ - ☒: 04/07/11 - ☑: D - ☎: 8.500 - ☒: Corvina 60%, Corvinone 20%, Rondinella 20%

### GLI ALTRI VINI

**VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE RIPASSO 2008**

**IP: 87**

C: 31 - E: 28 - I: 28 - ☎ - ☎: 8.000 - ☒: Corvina 50%, Corvinone 30%, Rondinella 20%

**RECIOLO CLASSICO 2009**

**IP: 86**

C: 32 - E: 28 - I: 26 - ☎ - ☎: 3.000 - ☒: Corvina 70%, Rondinella 25%, Croatina 5%

**VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE 2009**

**IP: 85**

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

**VALPOLICELLA CLASSICO 2010**

**IP: 84**

C: 30 - E: 27 - I: 27 - ☎ - ☎: 8.000 - ☒: Corvina 50%, Rondinella 20%, Corvinone 30%

### Commento Conclusivo

I tre Valpolicella Classico svelano tutti fettezza non comune. Il mentoso Valpolicella Classico Superiore 2009, il turgido Valpolicella Classico 2010, il balsamico, turgido Valpolicella Classico Superiore Ripasso 2008, di speziosità e integrità altamente avvertite. Quindi la ricchezza, la concentrazione sontuosa in dolcissimi estratti del Reciolo Classico 2009. La mirabile piacevolezza da sontuosa consistenza estrattiva dell'Amarone Classico 2007: per morbidezza e spessore davvero un eccellente campione. In crescita il valore del bicchiere Camporeale, complimenti.

### Indici Qualitativi Complessivi:

**IP complessivo:** 86,2 (+0,52%); **QOT:** 5,78

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