

CampoReale



Amarone della Valpolicella Classico CampoReale 2004

| | |
|--------------------------|-----------|
| Næse/Duft | ★★★★☆ |
| Lagringspotentiale | ★★★★☆ |
| Drikkevenlighed | ★★★★☆ |
| Power | ★★★★☆ |
| Balance/Elegance | ★★★☆☆ |
| Samlet bedømmelse | ★★★★☆ |
| Prisleje | ⓔ ⓔ ○ ○ ○ |

CampoReale

Via Casa Zamboni 2 · Arbizzano di Negrar
info@camporealevini.it · www.camporealevini.it

CampoReale-vingården er et lille familiedrevet foretagende, der har 2,7 hektar vinmarker i Marano og Negrar. Navnet "CampoReale" kommer fra vinmarken i Marano i 350 meter over havets overflade, der kaldes "Camporal". Den er så godt eksponeret for solen, at vinmarken har sol fra solopgang til solnedgang. Mario Lavarini er ejeren af CampoReale, og sønnen Luca er vinmageren, der fremstiller få, men gode vine.

Amarone della Valpolicella Classico CampoReale 2004

Består af 60 % Corvina, 25 % Corvinone, 10 % Rondinella og 5% Molinara. Druerne høstes manuelt fra de 35-årige vinstokke sidst i september og lægges til tørre frem til midt i januar. Herefter gæres vinen i cirka 30 dage med daglige overpumpninger. Modningen af

vinen foregår i 15 hl slavonske fade i 26 måneder og yderligere 10 måneder i flaske. Høstudbytte er 30 hl/ha. Alkohol 16 %. Tørrestrakt 41 g/l.

