

Campo Reale®

CampoReale

Az. Agr. Camporeale di Mario Lavarini
Via Casa Zamboni, 2, 37020 Arbizzano di Negrar, VR - tel +39 0457514253 - fax +39 0457514253 - info@camporealevini.it -
www.camporealevini.it - Responsabili della produzione: Mario Lavarini (Titolare), Luca Lavarini (Resp. Commerciale) -
Anno avviamento: 2003 - Vini prodotti: 8 - €65.000 - Ettari: 5 - Uve/vini acquistati: solo uve di proprietà - ❏ sì - ☉ no - 🏠 no

IL MIGLIOR VINO

Amarone Classico 2012

91

Consistenza: 32 - Equilibrio: 30 - Integrità: 29

Sensazioni: nero opaco al colore, il profumo è una densissima corrente olfattiva che viene da definire: polifonia di turgido frutto. Tanti e di tale verosimiglianza i richiami a maturissimi pomi, tutti maturi e fitti a confettura, da risultare l'ensemble olfattivo un vero e proprio plateau di frutti di bosco a bacca nera. Su tale polposa massa, intense aleggiano vene di suadente vanigliosità, il profumo ed il gusto ancor più suadentemente a disporre ed a porgere. Assai bilanciato e mai stucchevole al palato, ciò per la forza dell'acido, dell'acidità e del tannino che bilanciano la sua sontuosa, maestosa levigatezza espressiva. Contenuta l'evoluzione ossidativa, impeccabile in pulizia enologica esecutiva: un grande Amarone, d'ancor turgida potenza espressiva.



Informazioni: 🍷 - 📅 08/08/16 - 🍷 D - € 7.000 -
☉ Corvina 60%, Corvinone 20%, Rondinella 20%

GLI ALTRI VINI

RECIOTO CLASSICO 2013

IP: 90

C: 32 - E: 30 - I: 28 - 🍷 - € 2.000 - ☉ Corvina 60%, Corvinone 20%, Rondinella 20%

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.

REOLTRE ROSSO VERONESE 2013

IP: 90

C: 32 - E: 29 - I: 29 - 🍷 - € 6.000 - ☉ Corvina 40%, Corvinone 40%, Rondinella 20%

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE RIPASSO 2013

IP: 89

C: 32 - E: 29 - I: 28 - 🍷 - € 25.000 - ☉ Corvina 50%, Corvinone 30%, Rondinella 20%

VALPOLICELLA CLASSICO 2015

IP: 87

C: 29 - E: 28 - I: 30 - 🍷 - € 6.600 - ☉ Corvina 50%, Corvinone 30%, Rondinella 20%

Commento Conclusivo

Bicchiere di gran piacevolezza quello di CampoReale. Cresce in suadanza e nitidezza il suo frutto, del solito maestoso estrattivo spessore. Di limpidissima enologica trasformazione il Valpolicella Classico 2015, sua la ciliegia nera fra le più limpide e vivide del millesimo. Di gran potenza speziata balsamica il Valpolicella Classico Superiore Ripasso 2013. D'assoluta eccellenza la piacevolezza del Reoltre Rosso Veronese 2013: cassis mentoso di gran polpa e di dolcezza lignea sopraffina. Mora pura in dolce e vanigliosa confettura, denso profonde il Recioto Classico 2013. Il migliore è l'Amarone Classico 2012: Consistenza maestosa, morbidezza sontuosa e gran limpidezza olfattiva. Un vino di eccellente, mirabile persistenza d'aroma.

Indici Qualitativi Complessivi:

IP complessivo: 89,4 (+1,78%); QQT: 6,33
Indici complessivi: C: 31,4 - E: 29,2 - I: 28,8