

Campo Reale®

CampoReale

Az. Agr. Camporeale di Mario Lavarini

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 - **S**i - **C**no - **A**no

IL MIGLIOR VINO

Recioto Classico 2015

97

Consistenza: 32 - Equilibrio: 33 - Integrità: 32

Sensazioni: massa densa di dolcezza e cremosità assoluta. Miele di mora nero succosamente puro. In estremo di natura che si da chiedersi donde e come tutta questa favolosa massa di dolcezza abbia potuto prendere vita. Dalla terra, dalla luce,

dalla potenza elementare sua, qui rappresentata ai massimi livelli di concentrazione e ricchezza in assoluto attingibili. Massa che per via d'un dosaggio altrettanto naturale di alcol, acidità, polpa e tannino, questo monumentale maudoleo di dolcezza di naturali e neri frutti, non solo sta in piedi, ma armonioso, avvolge stupendamente mosso perfino fino all'arioso. E poi la suadanza balsamica delle spezie, ad ampliare e avvolgere fragrantemente ancora. Miracolo di natura e tecnica enologica che l'omo compenetra in un'alchimica, suadentissima struttura. Uno fra i migliori vini dolci dell'anno, fra i migliori Recioto di sempre, chapeau.

Informazioni: ☎ - ☎03/08/17 - ☎C - €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.

GLI ALTRI VINI

AMARONE CLASSICO 2013

IP: 92

C: 32 - E: 30 - I: 30 - ☎ - €7.000 - ☎: Corvina 60%, Corvinone 20%, Rondinella 20%

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE RIPASSO 2014

IP: 91

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

VALPOLICELLA CLASSICO 2016

IP: 90

C: 29 - E: 30 - I: 31 - ☎ - €6.600 - ☎: Corvina 50%, Corvinone 30%, Rondinella 20%

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE 2014

IP: 89

C: 32 - E: 29 - I: 28 - ☎ - €5.000 - ☎: Corvina 60%, Corvinone 20%, Rondinella 20%

Commento Conclusivo

In netta e apprezzata crescita di valore il bicchiere CampoReale. Di piacevolezza superiore alla media della denominazione i suoi Valpolicella. Il Valpolicella Classico Superiore 2014 di gran densità e rotonda balsamicità speziata; il Valpolicella Classico 2016 dal frutto inossidato e pulito frutto polpante di mirabile enologia esecutiva. Gran vino è quindi il Valpolicella Classico Superiore Ripasso 2014: ricco, equilibrato e dal profumo limpidamente suadente. Si sale di turgore e nitore con l'Amarone Classico 2013, fuoriclasse la cui composta di ciliegia nera ha manto di seta e glicerina. Vertice assoluto e fra i migliori vini dolci dell'anno il Recioto Classico 2015: una premuta di more e di viole che gronda ancora di polpa prima, di zucchero della nativa uva e d'inserti di spezie, di balsami mentosi e di fiore. Chapeau per la viticoltura e l'enologia qui sì mirabili, sottese.

Indici Qualitativi Complessivi:

IP complessivo: 91,8 (+2,68%); QQT: 6,48

Indici complessivi: C: 31,4 - E: 30,4 - I: 30