

Campo Reale®

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

Società Agricola Camporeale di Lavarini Mario e C. S.s.

Via Casa Zamboni, 2, 37020 Arbizzano di Negrar, VR - tel +39 045 6020624 - 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 - ☎65.500 - Ettari: 7 - Uve acquistate: solo uve di proprietà - ☑ si - ☎ no - 🏠 no

IL MIGLIOR VINO

Amarone Classico 2015

93

Consistenza: 32 - Equilibrio: 31 - Integrità: 30

Sensazioni: la tinta è violaceo-bordeaux, con quei riflessi nerastri che sottolineano la piena maturità del suo frutto al raccolto. Il profumo carezzevole, in cui la polpa, non la buccia o il nocciolo del frutto, di freschezza e nettezza sovrane combinano suadenze odorose e gustative di soplesse morbido/tannica più che qualificante, immediatamente piacevole. Non sovrattannico non vuol dire affatto inconsistente: la potenza, l'intensità e la persistenza, donano grande enfasi alla sua nitida e armoniosa figura. E la sua viva acidità, che rende croccante il suo durante di bocca. Infine la nettezza illibata e fragrante del profumo, l'eccellente enologia di trasformazione: la sua visciola scura ha l'integrità clorofillosa, l'avvolgente dolcezza della mora. Un gran vino, di limpida suadenza espressiva.



Informazioni: 🍷 - 📅08/08/19 - 🍷D - 🍷14.000 - 🍷Corvina 60%, Corvinone 20%, Rondinella 20%

GLI ALTRI VINI

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE

RIPASSO 2016

IP: 93

C: 32 - E: 31 - I: 30 - 🍷 - 🍷: 23.000 - 🍷: Corvina 50%, Corvinone 30%, Rondinella 20%

RECIOTO CLASSICO 2017

IP: 91

C: 32 - E: 30 - I: 29 - 🍷 - 🍷: 2.000 - 🍷: Corvina 60%, Corvinone 20%, Rondinella 20%

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE 2016

IP: 90

C: 32 - E: 30 - I: 28 - 🍷 - 🍷: 5.000 - 🍷: Corvina 60%, Corvinone 20%, Rondinella 20%

VALPOLICELLA CLASSICO 2018

IP: 90

C: 29 - E: 30 - I: 31 - 🍷 - 🍷: 7.000 - 🍷: Corvina 50%, Corvinone 30%, Rondinella 20%

Commento Conclusivo

Tre Valpolicella di eccellente tenore qualitativo presenta CampoReale. Il Valpolicella Classico 2018, il meno concentrato ma il più fragrante e dalla pulizia olfattiva mirabile; il Valpolicella Classico Superiore 2016, avvolgente e balsamicamente speziato; il Valpolicella Classico Superiore Ripasso 2016, tra i più equilibrati e suadenti della categoria con il suo cassis inossidato e mentoso. Forza di dolcissima mora rivela il Recioto Classico 2017, pure questo tra i più integri della tipologia. Gran vino è infine l'Amarone Classico 2015: pastoso, tannico eppur di suadenza gustativa armoniosa, la pulizia del suo olfatto, l'integrità ossidativa residua, alta, del suo frutto, reca stavillio aromatico al suo corpo eccezionale. Complimenti.

Indici Qualitativi Complessivi:

IP complessivo: 91,4 (-0,65%); **QQT:** 6,55

Indici complessivi: C: 31,4 - E: 30,4 - I: 29,6

Luca Maroni

ANNUARIO DEI
MIGLIORI VINI ITALIANI

2020

SENS