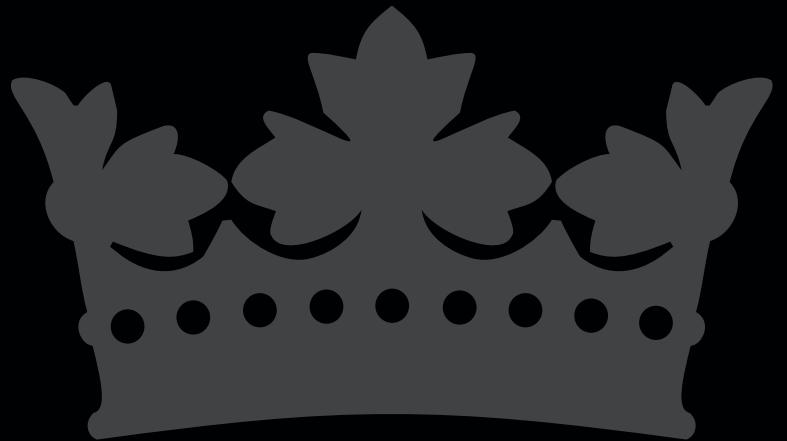


CAMPOREALE SOCIETÀ AGRICOLA
Via Casa Zamboni, 2
37024 Arbizzano - Negrar di Valpolicella
Verona - Italy
Tel. +39 045 6020624

www.camporealevini.it
info@camporealevini.it



I VINI - THE WINES



LA TRADIZIONE

L'Azienda Agricola Camporeale è l'espressione odierna di una lunga tradizione di vinificatori che si colloca nella zona Classica della Valpolicella. Mario, ricco dell'esperienza maturata negli anni grazie agli insegnamenti tramandati dai nonni e dai padri, si propone oggi alla clientela con un'Azienda in cui la tradizione di un tempo e l'arte del sapersi rinnovare si coniugano riuscendo a mantenere i legami con la propria terra e ad esaltare le colture, i sapori e i gusti specifici del territorio. Tradizione e modernità in un connubio perfetto, rendono "unici e tipici" i vini dell'Azienda che li produce.

THE TRADITION

The Agricultural company Camporeale is, today, an expression of a long standing traditional vinification set in the classical area of Valpolicella. Mario, rich in experience gained over the years thanks to the teaching of his grandparents and parents, today proposes to his clients a company which maintains the tradition of a time gone by combined with the art of renovating whilst still keeping ties with the land with which they work. Thereon enhancing the culture, flavors and special tastes of their territory. This tradition and modernity in perfect harmony produces, for this company, wines which are "unique and typical".

UNSERE TRADITION

Der Weinbaubetrieb Azienda Agricola Camporeale bringt die langjährige Winzertradition im klassischen Valpolicella-Gebiet zum Ausdruck. Mario kann auf eine langjährige Erfahrung und die wertvollen, von seinen Großvätern und seinem Vater überlieferten Ratschläge zurückblicken. Heute präsentiert er seinen Kunden ein Unternehmen, in dem die Tradition von einst mit der Fähigkeit zur Erneuerung verschmilzt, und dem es gleichzeitig gelingt, seine Verbundenheit mit den Böden beizubehalten und die für das Gebiet typischen Kulturen, Geschmacksnoten und Aromen hervorzuheben. Durch die perfekte Vereinigung von Tradition und Modernität werden die Weine jedes Herstellers einzigartig und charakteristisch.



LA FAMIGLIA

Mario Lavarini è il fondatore dell'Azienda Agricola Camporeale situata nella zona classica della Valpolicella nota per i suoi vini di carattere, famosi e apprezzati in tutto il mondo.

Mario con la moglie Renata e i suoi figli Luca e Marco, ha portato avanti un mestiere di tradizione a contatto con la natura, creando prodotti di qualità eccezionale.

La dedizione per la trasformazione delle uve in vino attraverso una serie di passaggi accuratamente prefissati, ha coinvolto tutta la famiglia, orgogliosamente consapevole di continuare una lunga tradizione.

THE FAMILY

Mario Lavarini is the founder of the Agricultural Company Camporeale located in the classical area of Valpolicella known for its wines, which are both famous and appreciated worldwide. Mario, his wife Renata and their children Luca and Marco have carried on this traditional craft by keeping in contact with nature resulting in the creation of an exceptional quality product. The dedication when transforming the grapes into wine is carried out in a series of accurately followed steps where all the family is involved in the knowledge that this proud tradition is being maintained.

UNSERE FAMILIE

Mario Lavarini ist der Gründer der im klassischen Valpolicella-Gebiet gelegenen Azienda Agricola Camporeale, das für seine charakteristischen, auf der ganzen Welt berühmten und geschätzten Weine bekannt ist.

Zusammen mit seinen Kindern Luca und Marco hat Mario eine traditionsreiche, eng mit der Natur verbundene Tätigkeit weiter verfolgt und qualitativ hochwertige Produkte ins Leben gerufen.

Die Begeisterung für die Verwandlung der Trauben in Wein, die durch eine Reihe genau festgelegter Verarbeitungsschritte geschieht, hat die ganze Familie miteinbezogen: sie ist sich dessen bewusst, dass sie eine langjährige Tradition fortsetzt und ist darauf besonders stolz.



Luca, Renata, Mario and Marco



Mario and his wife Renata

I TERRENI

I vigneti dell'Azienda di Mario Lavarini sono situati nella zona Classica della Valpolicella, in due località che presentano diverse tipologie territoriali. Una parte di questi si trova nella zona collinare di Marano di Valpolicella in località Camporal a circa 350 mt slm, con terreno bruno di origine in parte vulcanica e in parte alluvionale, esposti ai raggi del sole dall'alba al tramonto, da cui vengono tratte le uve Corvina, Corvinone, Rondinella destinate alla produzione del **Recioto Classico** e dell'**Amarone Classico**. L'altra parte si trova nella fascia pedemontana in Arbizzano di Negrar a circa 85 mt slm, dove i terreni argillosi favoriscono maggiormente le uve Corvina, Molinara, Rondinella che l'Azienda destina alla produzione del vino **Valpolicella Classico**.

THE LAND

The vineyards of Mario Lavarini's company are located in two different types of land in the classical Valpolicella area. One of these zones is in the hilly area of Marano of Valpolicella in a small town called Camporal which is about 350 meters above sea level, the brown soil is in part vulcani origin and in part floodplains, it is exposed from sunrise to sunset to the sun and it is from this soil that the grapes Corvina, Corvinone and Rondinella are produced for **Recioto Classico** and **Amarone Classico**. The other area is located at the foot of the hills in Arbizzano di Negrar which is about 85 meters above sea level where the soil contains clay particles which produces the grapes Corvina, Molinara and Rondinella which then the company uses for **Valpolicella Classico**.

UNSERE BÖDEN

Die Weinberge des Betriebes von Mario Lavarini liegen im klassischen Valpolicella-Gebiet, in zwei Zonen mit unterschiedlichen Bodenarten. Ein Teil der Weinberge befindet sich im Hügelland von Marano di Valpolicella, in Camporal, auf ca. 350 m ü.M. Dieses Gebiet zeichnet sich durch einen braunen Boden aus, der zum Teil vulkanischen Ursprungs und zum Teil Schwemmland ist. Die Weinberge sind der Sonne vom Sonnenaufgang bis zum Sonnenuntergang ausgesetzt. Hier werden die Traubensorten Corvina, Corvinone und Rondinella gezogen, die für die Herstellung des **Recioto Classico** und des **Amarone Classico** verwendet werden. Der andere Teil der Weinberge befindet sich in einem Streifen am Fuße des Gebirges, in Arbizzano di Negrar, auf ca. 85 m ü.M. Seine lehmhaltigen Böden sind für den Anbau der Traubensorten Corvina, Molinara und Rondinella besonders gut geeignet, die der Betrieb für die Herstellung des **Valpolicella Classico** verwendet.



L'APPASSIMENTO

Le migliori uve, perfettamente sane, vengono raccolte manualmente, riposte in cassette da circa 5 Kg e trasportate nel fruttaio dove rimangono per 3/4 mesi per l'appassimento. Questo ambiente di essiccazione viene tenuto molto ventilato e ad umidità controllata, in modo da ottenere un appassimento perfetto ogni anno. Il peso iniziale dell'uva diminuisce del 40% circa: rimane così nei grappoli d'uva un'alta concentrazione zuccherina. Da queste uve molto concentrate nasceranno poi l'**Amarone** ed il **Recioto**.

THE DRYING

*The best and perfectly healthy grapes are hand-picked and placed in boxes of approximately 5 kg. They are then transported to the fruit cellar where they remain for 3/4 months to dry out. This area is kept ventilated and the humidity is kept under strict control so as to obtain the perfect drying each year. The initial weight of the grape bunches decreases by about 40%, resulting in a high sugar concentration substance. From these high concentration grapes the wines **Amarone** and **Recioto** are born.*

DAS TROCKNEN

*Die besten, unbeschädigten Trauben werden von Hand gelesen, in rund 5 kg schweren Kisten gesammelt und zum Traubenzellage gebracht, wo sie 3-4 Monate lang zum Trocknen gelagert werden. Um jedes Jahr einen optimalen Trockenvorgang zu gewährleisten, werden diese Trockenräume gut gelüftet und zeichnen sich durch eine kontrollierte Luftfeuchtigkeit aus. Das Anfangsgewicht der Trauben reduziert sich um rund 40%: auf diese Weise bleibt eine besonders hohe Zuckerkonzentration in den Trauben zurück. Aus diesen hochkonzentrierten Trauben entstehen später die Weine **Amarone** und **Recioto**.*



Drying of the grapes in the fruit cellar





VALPOLICELLA CLASSICO

Prodotto da uve CORVINA, CORVINONE e RONDINELLA pigiate fresche e vinificate ad una temperatura di 22°C per esaltarne l'intensità aromatica e la freschezza dei profumi. Il colore è rosso rubino brillante con riflessi violacei, profumo fragrante ed intenso di ciliegia. E' un vino di medio corpo, morbido, dotato di una straordinaria bevibilità.

Produced from grapes CORVINA, CORVINONE and RONDINELLA are freshly crushed and fermented at a temperature of 22 ° C to enhance the intensity and freshness of the aromatic scents. The color is bright ruby red with violet hues, intense and fragrant bouquet of cherry. It's a wine of medium body, soft, with a superb drinkability.

Die Traubensorten CORVINA, CORVINONE und RONDINELLA werden frisch gepresst und bei einer Temperatur von 22°C zu Wein verarbeitet, um die Aromaintensität und den frischen Duft zu unterstreichen. Farbe brillantes Rubinrot mit violetten Reflexen, gefälliger und intensiver Duft nach Kirschen. Dieser Wein zeichnet sich durch einen mittleren Körper, weichen Geschmack und eine hervorragende Trinkreife aus.



18° C

1 h.

12,5% Vol.



VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE

La raccolta manuale delle uve CORVINA, CORVINONE e RONDINELLA è leggermente tardiva. La fermentazione avviene ad una temperatura di 28°C per ottenere un vino di buon corpo, maturo nelle sue caratteristiche. Il colore è rosso rubino intenso, profumo ampio, elegante di frutta rossa e ciliegie con leggeri sentori speziati. Il gusto è caldo e avvolgente, la struttura è molto ben bilanciata alla morbidezza.

The manual harvest of grapes CORVINA, CORVINONE and RONDINELLA is done slightly later. The fermentation occurs at a temperature of 28 ° C to obtain a wine of good body, mature in character. The color is deep ruby, with an inviting scent, elegant red fruit and cherries with a hint of spices. The taste is warm and enveloping, the structure is well balanced with softness.

Die Lese der Traubensorten CORVINA, CORVINONE und RONDINELLA erfolgt leicht verspätet. Die Gärung wird bei einer Temperatur von 28°C vorgenommen, um einen Wein mit einem guten Körper und besonderen Reifemarken zu erzielen. Seine Farbe ist ein intensives Rubinrot, sein Duft ist breit und elegant, nach roten Früchten und Kirschen, mit kräuterartigen Noten. Sein Geschmack ist warm und einhüllend, seine Struktur passt sich harmonisch an seine Weichheit an.



	20° C
	10 mesi
	1 h.
	14% Vol.



VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE

Vino ottenuto mediante l'antico metodo del "RIPASSO" sulle vinacce dell'Amarone, che consiste nel far rifermentare il miglior Valpolicella Classico dell'annata sulle vinacce leggermente dolci dell'Amarone, rimanendo a contatto con le stesse per almeno 10 giorni. In questo periodo il vino aumenta il suo grado alcolico e si arricchisce di aroma, colore e corpo. Successivamente è destinato ad un affinamento in botti di rovere per 16 mesi. Il suo colore è rosso rubino scuro, il profumo elegante di frutta matura e spezie con leggero sentore di vaniglia. Il gusto è avvolgente e caldo, ricco di corpo.

Wine obtained by the old method of the "RIPASSO" on the Amarone pomace, which consists of the best Valpolicella vintage fermented on the skins slightly sweet Amarone, remaining in contact with the same for at least 10 days. In this period the wine increases its alcohol content and is enriched with flavor, color and body. Then it is left for aging in oak barrels for 16 months. Its color is dark ruby red, the elegant bouquet of ripe fruit and spices with a hint of vanilla. The taste is warm and enveloping, rich body.

Dieser Wein wird mit dem antiken "RIPASSO"-Verfahren aus dem Trester des Amarone gewonnen, bei dem der beste Valpolicella Classico des Jahrgangs auf dem leicht süßen Trester des Amarone nachgärt und mindestens 10 Tage lang mit ihm in Kontakt bleibt. Während dieser Zeit steigt der Alkoholgehalt des Weins, und er nimmt an Aroma, Farbe und Körper zu. Anschließend wird er 16 Monate lang in Eichenfässern verfeinert. Seine Farbe ist dunkles Rubinrot, sein Duft elegant, nach reifen Früchten und Gewürzen, mit einem Hauch von Vanille. Sein Geschmack ist einhüllend und warm, mit einem guten Körper.



	20° C
	16 mesi
	1 h.
	14,5% Vol.



REOLTRE

ROSSO VERONESE

Vino rosso di gran corpo, morbido ed elegante ottenuto da uve CORVINA, CORVINONE e RONDINELLA, leggermente appassite.

REOLTRE racchiude il massimo della passione, dei segreti e delle tecniche di vinificazione di Mario Lavarini.

REOLTRE, anche con il suo nome, vuole rappresentare al massimo l'azienda: per questo si selezionano le migliori uve provenienti dai vigneti con altitudine più elevata; proprio da qui ne derivano il carattere e la complessità di questo importante vino.

A full bodied, smooth and elegant red wine made from the grapes of CORVINA, CORVINONE and RONDINELLA, slightly dried.

REOLTRE combines the passion, secrets and the very best techniques of wine making of Mario Lavarini.

REOLTRE even just it's name represents the best of this Company: with this in mind the best grapes are selected from high altitudes from there derives the nature of this complex and important wine.

Dieser Rotwein mit seinem hervorragenden Körper ist weich und elegant, und wird aus den Traubensorten CORVINA, CORVINONE und RONDINELLA hergestellt, leicht getrocknet. REOLTRE birgt das Höchstmaß an Leidenschaft, Geheimnissen und Weinbaumethoden von Mario Lavarini in sich.

REOLTRE soll das Unternehmen nicht zuletzt durch seinen Namen bestmöglich verkörpern: aus diesem Grund werden für ihn die besten, aus den am höchsten gelegenen Weinbergen stammenden Trauben ausgewählt. Aus ihnen entstehen der Charakter und die Komplexität dieses wichtigen Weins.



20° C



18 mesi

1 h.

15% Vol.



AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO

I migliori grappoli selezionati in collina di CORVINA, CORVINONE e RONDINELLA vengono riposti in piccole cassette e destinati all'appassimento in fruttaio per 3-4 mesi. Durante questo lungo riposo le uve perdono circa il 40% del loro peso iniziale con una conseguente concentrazione delle sostanze contenute al loro interno. Dopo la fermentazione, a temperatura controllata, di circa 1 mese si lascia maturare il vino in piccole botti di rovere per 26 mesi. Il colore è rosso intenso con sfumature granate. Profumo è caldo ed incredibilmente complesso con gli aromi tipici della Valpolicella dove prevale la ciliegia, frutta appassita, marmellata e spezie. E' un vino di spessore, morbido, di grande struttura.

The best selected grapes from the Hills of CORVINA, CORVINONE and RONDINELLA are placed in small boxes which are then left to dry for 3-4 months. During this time the grapes will lose about 40% of their initial weight which subsequently leaves a concentrated substance. After fermentation at a controlled temperature it is then left to mature in small oak barrels for 26 months. The colour is ruby red with garnet hues. The scent is warm and incredibly complex with aromas of Valpolicella, cherry, dried fruit, jam and spices. It is a wine of depth, softness and well structured.

Im Hügelland werden die besten Trauben der Sorten CORVINA, CORVINONE und RONDINELLA ausgewählt und in kleinen Kisten 3-4 Monate lang im Traubengärtner getrocknet. Während dieser langen Ruhezeit verlieren die Trauben rund 40% ihres anfänglichen Gewichts, und es kommt zu einer Konzentration ihrer Inhaltsstoffe. Nach der Gärung bei kontrollierter Temperatur, die rund einen Monat dauert, wird er 26 Monate lang in kleinen Eichenfässern gereift. Seine Farbe ist intensiv rot mit granatroten Reflexen. Sein Duft ist warm und extrem komplex, mit den typischen Valpolicella-Aromen, unter denen Kirschen, getrocknetes Obst, Marmelade und Gewürze vorherrschen. Ein starker, weicher Wein mit einer hervorragenden Struktur.

Amarone, il risultato di un lungo processo, vino molto strutturato con un equilibrio ed eleganza unica.

Amarone, the result of a long process, very structured wine with a unique elegance and balance.

Als Resultat des langen Verfahrens ist der Amarone sehr gut strukturiert, und zeichnet sich durch seine einzigartige Ausgewogenheit und Eleganz aus

	20° C
	26 mesi
	1 h.
	16% Vol.





RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO

Vino dolce di straordinaria concentrazione. Viene prodotto con le stesse varietà di uve dell'Amarone e con lo stesso metodo di appassimento, ma si distingue per l'interruzione del processo fermentativo prima che tutti gli zuccheri si siano trasformati in alcool in modo da ottenere un vino con un alto residuo zuccherino. L'affinamento in piccole botti di rovere per 10 mesi esalta le caratteristiche organolettiche di questo straordinario vino. Il colore è rosso violaceo molto intenso. Profumo elegante di frutta matura e confettura, piacevolmente dolce al palato, evidente la viscosità, cremoso e vellutato.

A sweet wine of extraordinary concentration. It is produced with the same varieties of grapes of Amarone and method of drying, but is distinguished by stopping fermentation before all the sugars are converted into alcohol in order to obtain a wine with a high residual sugar. Aging in small oak barrels for 10 months enhances the organoleptic characteristics of this extraordinary wine. The color is red, intense purple. Elegant bouquet of ripe fruit and jam, pleasantly sweet on the palate, apparent viscosity, creamy and smooth.

Süßer Wein, besonders hoch konzentriert. Er wird aus denselben Traubensorten und mit demselben Trocknungsverfahren hergestellt wie der Amarone. Im Unterschied zu diesem wird der Gärungsprozess jedoch unterbrochen, bevor der gesamte Zucker in Alkohol verwandelt wird. Auf diese Weise entsteht ein Wein mit einem hohen Restzuckergehalt. Die Verfeinerung in kleinen Eichenfässern dauert 10 Monate und unterstreicht die organoleptischen Eigenschaften dieses hervorragenden Weins. Seine Farbe ist ein besonders intensives Rot-Violett. Eleganter Duft nach reifem Obst und Konfitüre, angenehm süß am Gaumen, deutlich zähflüssig, sahnig und samtig.

	16° C
	10 mesi
	1 h.
	14% Vol.





PASSITO

BIANCO DEL VENETO

Vino bianco, dolce, ben strutturato. Il procedimento utilizzato per produrre questo vino è uguale a quello della produzione del RECIOTO con la differenza che viene utilizzata un'uva bianca, GARGANEGA in purezza. Questo passito si affina per 10 mesi in piccole botti di rovere apportando complessità, morbidezza e leggeri sentori di vaniglia. Questo vino è piacevolmente dolce che sa emozionare: il colore giallo dorato, profumo elegante di frutta matura e fiori, gusto avvolgente e vellutato.

A sweet and well structured white wine. The procedure followed to produce this wine is the same as the RECIOTO wine but the difference of the grape which is used: pure white grapes of GARGANEGA. This Passito is refined in small oak barrels for 10 months bringing complexity, smoothness and a hint of vanilla. This nice sweet wine which knows how to please, golden yellow in colour, with an elegant perfume of mature fruit will wrap you in its velvety taste.

Ein süßer, gut strukturierter Weißwein. Das zur Herstellung dieses Weins verwendete Verfahren ist mit dem des RECIOTO identisch, mit Ausnahme der Tatsache, dass hier ausschließlich die weiße Traubensorte GARGANEGA zum Einsatz kommt. Dieser Passito wird 10 Monate lang in kleinen Eichenfässern verfeinert, wodurch er an Komplexität und Weichheit gewinnt und einen Hauch von Vanille erhält. Dieser Wein ist angenehm süß und einnehmend: goldgelbe Farbe, eleganter Duft nach reifem Obst und Blumen, einhüllender und samtiger Geschmack.



15° C

10 mesi

1 h.

13% Vol.





GRAPPA DI AMARONE

Grappa morbida, piena di aroma. Ottenuta dalla distillazione delle vinacce dell'Amarone. Le uve Corvina, Corvinone, Rondinella, appassite in fruttaio, vengono pigiate a fine gennaio per produrre il prestigioso Amarone. Al termine della fermentazione le vinacce vengono separate dal vino e subito destinate alla distillazione per preservare le loro qualità.

A soft Grappa, full of flavor. Obtained from the distillation of pomace Amarone. The grapes Corvina, Corvinone Rondinella dried in the fruit cellar are pressed at the end of January to produce the prestigious Amarone. At the end of fermentation the pomace are separated from the wine immediately for distillation to preserve their quality.

Weicher Grappa mit vollem Aroma. Durch Destillation des Amarone-Tresters hergestellt. Die Traubensorten Corvina, Corvinone und Rondinella werden im Traubenzellere getrocknet und zur Herstellung des kostbaren Amarone gegen Ende Januar gepresst. Am Ende des Gärungsprozesses wird der Trester vom Wein getrennt und zur Wahrung seiner Eigenschaften unmittelbar danach der Destillation zu geführt.



18° C

45% Vol.



MAGNUM

I grandi vini della Valpolicella in bottiglia da 1500 ml.

The great wines of Valpolicella
1500 ml bottle.

Der herausragende Wein aus dem
Valpolicella-Gebiet in 1500 ml-Flaschen.



VALPOLICELLA RIPASSO



AMARONE DELLA VALPOLICELLA



MEZZABOTTIGLIA

Amarone, Recioto, Ripasso
in bottiglie da 375 ml.

Amarone, Recioto, Ripasso
in bottles of 375 ml.

Amarone, Recioto und Ripasso
in 375 ml-Flaschen.



LA DEGUSTAZIONE

I vini Camporeale hanno dei gusti inconfondibili e sprigionano aromi composti costituiti da molti profumi diversi da conoscere e apprezzare con l'ausilio della tranquillità, della rilassatezza e della cordiale ospitalità offerta dalla Famiglia Lavarini. Per questo ad Arbizzano, a fianco dei vigneti che producono i nostri vini esclusivi, abbiamo realizzato il "Punto di Degustazione", un originale e affascinante ambiente dove i nostri clienti possono degustare i vini della nostra produzione.

THE TASTING

The Camporeale wines have unmistakable tastes and distinctive aromas comprised from many different scents which you can learn about and appreciate in the tranquillity and warm hospitality offered by the Lavarini Family. In Arbizzano, alongside the vineyards which produce our exclusive wines, we have created a "Tasting point", an original and fascinating environment where our clients can taste the wines which we produce.

DEGUSTATION

Die Camporeale-Weine sind durch ihren unverwechselbaren Geschmack charakterisiert und strömen komplexe, aus vielen verschiedenen Duftnoten zusammengesetzte Aromen aus, die Sie dank der Ruhe, der Entspanntheit und der herzlichen Gastfreundschaft der Familie Lavarini kennen lernen und genießen können. Und deshalb haben wir in Arbizzano, neben den Weinbergen, in denen unsere exklusiven Weine entstehen, den "Degustations-Punkt" eingerichtet, ein originelles, faszinierendes Ambiente, in dem unsere Kunden die Weine aus unserer Produktion probieren können.





