



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.
 Casa Zamboni, 2, 37024 Arbizzano di Negrar di Valpolicella, VR - tel +39 045 6020624 - fax +39 0457514253 -
 camporealevini.it - www.camporealevini.it - Responsabili della produzione: Mario Lavarini (Titolare), Luca Lavarini
 (Resp. Commerciale), Enoandreoli (Resp. Commerciale) - Anno avviamento: 2003 - Vini prodotti: 9 - €70000 - Ettari: 8 -
 Acquistate: solo uve di proprietà - ❏ si - ☉ no - ☿ no

IL MIGLIOR VINO

Amarone Classico Riserva 2015 **94**

Consistenza: 33 - Equilibrio: 31 - Integrità: 30

Sensazioni: il frutto è piccolo solo quanto ad analogica evocazione. Ad esser richiamati dal suo mangiato e speziato profumo sono infatti i frutti di bosco a bacca piccola: mora, mirtillo e cassis. Il nocere e l'evoluzione ne compongono la vanigliata

e mentosa composta senza ingenerare difetti od ossidazione. Son piccoli solo nella loro originaria fisionomia d'acché questo vino è invece sommo in consistenza, in densità e persistenza di espressione. Un vino che nasce da un frutto di distillata e polposissima concentrazione. Un vino che è frutto in termini di fragranza e nitidezza, di grande enologia di trasformazione. (Notare il numero delle volte che è stato menzionato deduttivamente nella scheda il lemma frutto...). Motivo per cui questo è uno dei migliori Amarone dell'anno.

Informazioni: ☉ - ☿20/07/21 - ☉E - €2500 - ☿Corvina 60%
 Corvione 30% Rondinella 10%



Commento Conclusivo

Gran vino l'Amarone Classico Riserva 2015 presentato da CampoReale. Ai suoi livelli di concentrazione e potenza, il suo tocco, di frutto è cremosa essenza, il suo gusto nonostante il suo tannino maestoso, di tonalità esemplare, e la definizione enologica della sua vividità e del suo turgore è limpidamente, balsamicamente esemplare. Chapeau.

Indici Qualitativi Complessivi:

IP complessivo: 94 (+2,17%); QQT: 4,03
 Indici complessivi: C: 33 - E: 31 - I: 30