



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, 37024 Arbizzano di Negrar di Valpolicella, VR - tel +39 045 6020624 - info@camporealevini.it - www.camporealerini.it - Responsabili della produzione: Luca Lavarini (Titolare e Resp. Commerciale), William Ugolini (Enologo) - Anno avviamento: 2003 - Vini prodotti: 9 - €70000 - Ettari: 8 - Uve acquistate: solo uve di proprietà - Sì - No - No

IL MIGLIOR VINO

Reoltre Rosso Veronese 2018 **95**

Consistenza: 33 - Equilibrio: 32 - Integrità: 30

Sensazioni: ha tinta rossa di maestosa colorazione, perciò poco trasparente. Nutrita la produzione di glicerinose arcate sulle pareti del cristallo: indicatore visivo della massima ricchezza in estratti di questo gran vino. Concentrazione che è la poderosa voce dei profumi. Che spinta olfattiva ha infatti il mix ciliegia-spezie, subito dolcemente evidente fin dalla prima olfazione. Un vino speziato, col frutto anche carnoso, tutto avvolto in una livrea balsamica aromaticissima di anice e di menta piperita. Che potenza il contatto, che viscosità il tatto. Tannino ed acidità di rispetto alla omniavvolgente morbidezza. Un grande vino di souplesse palatale favolosamente gentile anche per la limpidezza enologica della sua esecuzione: inossidatamente eccezionale. Lungo in uscita, con eco della mentosa ciliegia nera rese profondamente corroboranti, balsamicamente persistenti, dall'energica poderosità del suo alcolico grado. Un gran vino, dal binomio ricchezza-morbidezza d'assoluto tenore.



Informazioni: ● - 15-07-2022 - C - €9000 - Corvina 40%, Corvinone 40%, Rondinella 20%

GLI ALTRI VINI

AMARONE CLASSICO 2018 **IP: 93**

C: 33 - E: 31 - I: 29 - ● - €14000 - Corvina 60%, Corvinone 20%, Rondinella 20%

VALPOLICELLA CLASSICO 2020 **IP: 91**

C: 31 - E: 31 - I: 29 - ● - €7000 - Corvina 50%, Corvinone 30%, Rondinella 20%

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE RIPASSO 2019 **IP: 91**

C: 32 - E: 31 - I: 28 - ● - €23000 - Corvina 50%, Corvinone 30%, Rondinella 20%

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE 2020 **IP: 90**

C: 32 - E: 29 - I: 29 - ● - €5000 - Corvina 60%, Corvinone 20%, Rondinella 20%

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA 2019 **IP: 89**

C: 33 - E: 29 - I: 27 - ● - €3000 - Corvina 60%, Corvinone 20%, Rondinella 20%

Commento Conclusivo

Già di concentrazione di superiore tenore nei Valpolicella Classico Superiore 2020 e nel Valpolicella Classico Superiore Ripasso 2019, il frutto del bicchiere Camporeale negli altri suoi rossi svelta monumentale. In versione di dolcezza mai stucchevole eppur suprema nel Recioto Della Valpolicella 2019, in più potente e carnoso, tannico rilievo nell'Amarone Classico 2018. Gran vino il migliore del tasting: il Reoltre Rosso Veronese 2018. Qui concentrazione somma, vivido e inossidato, speziato turgore del suo carnoso cassis son di maestoso conforto alla sua stupenda morbidezza palatale. Complimenti.

Indici Qualitativi Complessivi:

IP complessivo: 91,50 (91,50%); QQT: 7,00

Indici complessivi: C: 32,33 - E: 30,50 - I: 28,67