



CA DEI MAGHI

CA DEI MAGHI  
PAOLO CREAZZI VITICOLTORI



VALPOLICELLA

# VALPOLICELLA CLASSICO

SUPERIORE “MAGHI”



## **Terreno/Land**

Calcareo, Marnoso  
*Limestone, Marly*

## **Lavorazioni sulle uve/Grape processing**

Appassimento per 30-40 giorni  
*Drying for 30-40 days*

## **Denominazione/Designation**

Valpolicella Classico Superiore Doc

## **Maturazione/Maturation**

In botte grande per 36 mesi  
*In large casks for 36 months*

## **Tipologia/Type**

Vino rosso secco  
*Vino rosso secco*

## **Premi/Awards**

2 volte 92 G&G; 2 volte Verona wine top;  
95 punti Decanter  
*Dry red wine Twice G&G 92 points; twice Verona's top wine;  
Decanter 95 points*

## **Vitigni/Grape varieties**

Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara

## **Vigneto/Vineyard**

Cà dei Maghi



## VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE 2015

Si tratta di un Valpolicella Classico Superiore prodotto con uve provenienti dai vigneti posti in località Monte Santoccio, nel comune di Fumane.

Dopo la vendemmia le uve vengono lasciate a riposo per circa 40 giorni prima di essere pigiate.

Questa antica tecnica, detta appassimento, ci permette di ottenere uve leggermente disidratate e cariche di sostanze polifenoliche.

Una volta vinificate ci regalano un vino di un rosso rubino intenso con vivaci riflessi violacei.

Lo spettro olfattivo del vino è ampio ed elegante, con note iniziali di frutta rossa matura e composta di fragole che cedono poi il passo a sensazioni balsamiche di anice e finocchietto selvatico.

Al palato, il vino si presenta fresco e avvolgente con parti morbide ben supportate e bilanciate da tannini vividi e precisi.

Un vino verticale e di grande classe, a tratti irriverente, ma adatto a grandi abbinamenti gastronomici.

## 2015 VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE

*This is a Valpolicella Classico Superiore produced with grapes from vineyards located in Monte Santoccio, in the municipality of Fumane.*

*After the harvest, the grapes are left to rest for about 40 days before being pressed.*

*This ancient technique of drying ('appassimento') allows us to obtain slightly dehydrated grapes loaded with polyphenolic substances.*

*Once vinified, they give us an intense ruby red wine with lively violet reflections.*

*The olfactory spectrum of the wine is broad and elegant, with initial notes of ripe red fruit and strawberry compote, which then give way to balsamic sensations of anise and wild fennel.*

*On the palate, the wine is fresh and enveloping with soft parts well supported and balanced by vivid and precise tannins.*

*A vertical wine of great class, sometimes irreverent, but suitable for great food pairings.*

