

Cà dei Maghi

CÀ DEI MAGHI

PAOLO CREAZZI VITICOLTORE



*Una Bova nelle
colline di Formigosa
la ricchezza che nasce
dal connubio delle
polivite romane
della griglia.
Di casa a Maghi
si diceva in passato.*

**VALPOLICELLA
CLASSICO**

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

VALPOLICELLA

CLASSICO



Terreno/Land

Calcareo, Marnoso
Limestone, Marly

Denominazione/Designation

Valpolicella Classico Doc

Tipologia/Type

Vino rosso secco
Dry red wine

Vitigni/Grape varieties

Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara

Vigneto/Vineyard

Cà dei Maghi, parcella “Villa Stamberga”
Cà dei Maghi, “Villa Stamberga” plot

Lavorazioni sulle uve/Grape processing

Uve fresche
Fresh grapes

Maturazione/Maturation

In acciaio per sei mesi
In stainless-steel tanks for six months

Premi/Awards

4 volte Verona Wine Top; 4 Medaglie d’oro G&G;
Top 100 vini Verona; 90 punti Decanter
*4 times Verona’s Top Wine; 4 G&G Gold Medals;
Verona’s top 100 wines; Decanter 90 points*





VALPOLICELLA CLASSICO 2017

Una villa a Fumane chiamata “Villa Stamberga” ha come giardino di casa un vigneto a pergola con viti trentennali.

Da quel vigneto, che tanto ci sta a cuore, arrivano le uve di corvina, corvinone, rondinella e molinara pronte a trasformarsi in Valpolicella Classico.

Un vino rosso di un bel colore rubino compatto e intenso che ricorda i pigmenti della ciliegia tipica della zona.

La stessa ciliegia la ritroviamo, nel bicchiere, in alternanza a note di marasca e fiori rossi.

Ampio e complesso al naso, chiude con note speziate che ricordano l’anice, l’incenso e il carcadè.

Il palato è succoso con richiami alla frutta rossa, fresco e intrigante, a tratti dona tocchi di linfa che apportano bevibilità.

È l’ideale con salumi e formaggi, ottimo con i primi piatti tipici della tradizione, pasta e fagioli su tutti.

2017 VALPOLICELLA CLASSICO

A trellised vineyard of thirty-year-old vines makes up the home garden of a villa in Fumane known as “Villa Stamberga”.

From that vineyard, which is so dear to us, come corvina, corvinone, rondinella and molinara grapes, ready to be transformed into Valpolicella Classico.

A red wine, with a beautiful, compact and intense ruby colour that recalls the shades of the local cherries.

The same colour reappears in the glass, alternating with the notes of morello cherries and red flowers.

Wide and complex on the nose, it finishes off with spicy notes reminiscent of anise, incense and carcadè.

The palate is juicy with hints of fresh and intriguing red fruit, sometimes evincing a touch of sap that lends drinkability.

It is ideal with cold cuts and cheeses and excellent with traditional first courses, above all pasta and beans.

