

CÀ DEI MAGHI

CÀ DEI MAGHI
PAOLO CREAZZI VITICOLTORE



*Una casa
sulla collina di Fiemme
la vignetta che nasce dal coraggio
e la pazienza sempre dello zio.
"Cà dei Maghi" si nasce in pace*

BLEND N°3

BLEND N°3



Terreno/Land

Alluvionale, Calcareo
Alluvial, Limestone

Denominazione/Designation

IGT Veronese Rosso
Veronese Red IGT

Tipologia/Type

Vino rosso secco
Dry red wine

Vitigni/Grape varieties

Cabernet Sauvignon, Corvina

Vigneto/Vineyard

Camparsi

Lavorazioni sulle uve/Grape processing

Appassimento sul Cabernet Sauvignon, corvina fresca
Drying with Cabernet Sauvignon, fresh corvina

Maturazione/Maturation

In barriques e tonneaux per 60 mesi
In barriques and tonneaux for 60 months

Premi/Awards

90 punti G&G; Red award Merano wine festival
G&G 90 points; Red award, Merano wine festival





BLEND N°3 - 2013

Abbiamo studiato, provato e riprovato cercando di percorrere nuove strade che mantengano comunque sempre saldo il legame con il nostro territorio e il passato.

Da questa voglia e su questi ideali si fonda il progetto Ammandorlato.

Un vino mitico e unico che non sempre la natura ci concede di produrre.

Ed è lì, dalle uve di Cabernet Sauvignon e Corvina Veronese, vendemmiate nelle annate che non ci concedono la produzione dell'Ammandorlato, che nasce Blend N°3.

Il terzo campione di assaggio è quello che ci è piaciuto quando abbiamo studiato l'ammandorlato, fatto di 8 parti di Cabernet Sauvignon appassito per 30 giorni e 2 parti di Corvina Veronese fresca.

Il numero 3 è quello che abbiamo deciso di utilizzare per presentarvi questo vino dal colore rosso rubino, impenetrabile, di grande estratto.

Note di frutta matura sotto spirito, cacao nero, fava di Tonka e una memoria che richiama dolcezza, vengono sorprese da un palato secco, di gusto e grande struttura per un vino che si può definire "vertiginoso".

Volevamo portarvi sulle montagne russe, abbiamo pensato di farlo attraverso un bicchiere di Blend N°3.

2013 BLEND N°3

We have studied and repeatedly tried to follow new paths while always maintaining a strong bond with our territory and the past.

The Ammandorlato project is based on this desire and these ideals. This involves a mythical and unique wine that nature does not always allow us to produce.

Blend N°3 starts from the Cabernet Sauvignon and Corvina Veronese grapes harvested in those years which do not afford us Ammandorlato production.

The third sample we made, consisting of 8 parts of Cabernet Sauvignon dried for 30 days and 2 parts of fresh Corvina Veronese, was what we liked after studying ammandorlato.

So “Number 3” is the way we decided to present this impenetrable ruby red wine, growing out of a great tradition.

Notes of ripe, spirit steeped fruit, black cocoa, Tonka bean and a memory that recalls sweetness, are surprised by a dry palate that has taste and great structure, resulting in a wine that can be called “dizzying”.

We wanted to take you on a roller coaster ride and thought of doing it through a glass of Blend N°3.

