

CÀ DEI MAGHI

CÀ DEI MAGHI

PAOLO CREAZZI VITICOLTORE



CAMPARSI

TREBBIANO

# CAMPARSI



## **Terreno/Land**

Alluvionale, Calcareo  
*Alluvial, Limestone*

## **Denominazione/Designation**

Trebbiano Veronese Igt

## **Tipologia/Type**

Vino bianco secco  
*Dry white wine*

## **Vitigni/Grape varieties**

Trebbiano veronese

## **Vigneto/Vineyard**

Camparsi

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

Uve fresche  
*Fresh grapes*

## **Maturazione/Maturation**

In acciaio per 6 mesi  
*In stainless-steel tanks for 6 months*

## **Premi/Awards**

Due Volte medaglia d'oro Gilbert e Gaillard  
*Twice winner of Gilbert and Gaillard gold medal*





## CAMPARSI 2017

Nel comune di Fumane, in località Camparsi, Paolo Creazzi riscopre un vigneto di Trebbiano, di proprietà del nonno, allevato a pergola come la tradizione vuole, con viti che hanno un'età media di 35 anni.

Una volta arrivata in cantina l'uva viene subito lavorata avvalendosi della tecnica della “criomacerazione” che ci permetterà di conservare, in modo perfetto, il corollario olfattivo floreale proprio del vitigno e di aumentarne intensità e complessità.

L'affinamento del vino avviene poi in contenitori di acciaio per garantire freschezza e bevibilità.

Il vino si presenta nel calice di un colore giallo paglierino pieno e brillante con riflessi di colore dorato.

L'olfatto è intrigante, accompagnato da note primaverili di bosso e geranio che cedono il passo, in un secondo momento, a tocchi fruttati di pesca gialla e mandorla nel finale.

Nel palato entra in modo deciso, avvolgente e asciutto nel finale.

Un vino di bella acidità e mineralità che danza fra note strutturate e fresche.

Un prodotto da vendemmia leggermente anticipata, ideale se accostato a primi piatti di pesce di lago oppure in accompagnamento a piatti a base verdure come il risotto.

## 2017 CAMPARSI

*In Camparsi, within the municipality of Fumane, Paolo Creazzi is rediscovering a Trebbiano vineyard owned by his grandfather, where there is trellis-grown according to tradition and vines 35 years old on average.*

*Once in the cellar, the grapes are immediately processed using the “cryomaceration” technique that will allow us to perfectly preserve the floral olfactory aspect of the vine and increase its intensity and complexity.*

*The wine is then aged in steel containers to ensure freshness and drinkability.*

*It has a full and brilliant straw-yellow colour in the glass with golden reflections.*

*The nose is intriguing, accompanied by spring notes of boxwood and geranium, later giving way to fruity touches of yellow peach and almond at the finish.*

*It enters the palate in a decisive, enveloping and dry way at the finish.*

*A wine of beautiful acidity and minerality that dances between structured and fresh notes.*

*A product of a slightly anticipated harvest. Ideal if combined with first courses of lake fish or in combination with vegetable-based dishes like risotto.*

