



*Cà dei Maghi*

CÀ DEI MAGHI

PAOLO CREAZZI VITICOLTORI



*Una Bosa nella  
collina di Formello  
Le scintille che sono  
Del campeggio e che  
potente sempre  
Della gioia  
Di sono i Maghi  
si Divisa in pezzi*

RIPASSO  
VALPOLICELLA  
CLASSICO SUPERIORE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

# RIPASSO

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE



## **Terreno/Land**

Alluvionale, Calcareo  
*Alluvial, Limestone*

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

Uve fresche, ripasso sull'amarone dello stesso vigneto  
*Fresh grapes, amarone ripasso from same vineyard*

## **Denominazione/Designation**

Valpolicella Classico Superiore Ripasso Doc

## **Maturazione/Maturation**

In botti piccole per 24 mesi  
*In small barrels for 24 months*

## **Tipologia/Type**

Vino rosso secco  
*Dry red wine*

## **Premi/Awards**

Verona wine top; Medaglia d'oro G&G  
*Verona's top wine; G&G Gold Medal*

## **Vitigni/Grape varieties**

Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara

## **Vigneto/Vineyard**

Camparsi





## VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE RIPASSO 2015

Dai vigneti situati in località Camparsi, nel comune di Fumane, arrivano le uve a bacca rossa che abbiamo utilizzato per produrre la prima annata di questo Valpolicella Classico Superiore Ripasso di pronta beva.

La scelta di dedicare un'etichetta alle uve provenienti dai vigneti di Camparsi distinguendole da quelle provenienti dai vigneti posti sul monte Sant'Urbano è stata fatta nell'ottica di valorizzare un concetto che ci sta a cuore da sempre, quello di CRU.

Il colore rosso rubino brillante nel bicchiere fa da apripista a un vino fresco ed elegante che non trascura però le caratteristiche come ricchezza e struttura tipiche della denominazione.

Al naso si percepiscono note di fiori rossi leggermente appassiti, come viola selvatica e rosa canina, con leggeri ricordi di ribes nel finale.

Al palato il vino entra in modo delicato, ampio e asciutto, con tannini vividi ed eleganti.

Ottima sapidità finale che apporta grande persistenza al sorso.

## 2015 VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE RIPASSO

*From vineyards located in Camparsi in the municipality of Fumane, come the red grapes that we used to produce the first vintage of this ready-to-drink Valpolicella Classico Superiore Ripasso.*

*The decision to devote a label to the Camparsi vineyard grapes, distinguishing them from those on Mount Sant'Urbano, was made with a view to enhancing an idea that has always been dear to our heart, that of "CRU" wine.*

*The brilliant and ruby red colour in the glass foretells a fresh and elegant wine that does not, however, neglect characteristics like richness and structure which typify the denomination.*

*The nose reveals notes of slightly wilted red flowers, such as wild violet and rosehip, with slight hints of currant at the finish.*

*On the palate, the wine enters in a delicate, broad and dry way, with vivid and elegant tannins.*

*An excellent final flavour that brings great persistence in the mouthful.*

