



## Camparsi I.G.T.

|            |  |
|------------|--|
| Type       | Droge witte wijn                                     |
| Stijl      | Medium bodied  |
| Wijnhuis   | Cà Dei Maghi   |
| Regio      | Veneto   |
| Subregio   | Valpolicella Classico                                |
| Druif      | Trebbiano  |
| Grondsoort | Alluviaal & kalksteen                                |
| Jaartal    | 2022   |
| Pairings   | Aperitief, Salades,<br>Schelpdieren,<br>Visrisotto's |
| Inhoud     | 0.75L  |
| Alcohol    | 14%  |



In de idyllische Camparsi, gelegen in de gemeente Fumane, zet Paolo Creazzi zich in voor de herontdekking van een bijzondere Trebbiano-wijngaard, eens eigendom van zijn grootvader en gekenmerkt door traditionele pergola's. Met een gemiddelde leeftijd van 35 jaar belichamen de Trebbiano-druiven van Ca Dei Maghi's Camparsi de rijke geschiedenis van het land. De oogst van de Trebbiano-druiven op Camparsi gebeurt zorgvuldig met de hand. Bij aankomst in de kelder ondergaan de druiven onmiddellijk een verwerkingstechniek genaamd "cryomaceratie", waarbij Paolo het bloemige olfactorische karakter van de druiven benadrukt. Deze methode verhoogt tevens de intensiteit en complexiteit van de wijn. Na deze eerste behandeling rijpt de wijn gedurende 6 maanden in roestvrijstalen tanks, waardoor de frisheid en drinkbaarheid worden geoptimaliseerd. In het glas presenteert de Camparsi zich als een volle, briljante strogele wijn met schitterende gouden reflecties. De neus wordt verwelkomd door intrigerende lentetonen van buxus en geranium, die geleidelijk plaatsmaken voor fruitige hints van rijpe gele perzik en verfijnde amandelaroma's. Bij de eerste slok onthult de Camparsi zich op een beslissende, omhullende wijze, met een droge afdronk die de mond vult. De wijn betovert met mooie zuren en een subtiele mineraliteit, die elegant danst tussen gestructureerde en verfrissende tonen. Ontdek de pracht van Camparsi in elke slok, een eerbetoon aan het rijke verleden en de belofte van de toekomst. Serveertemperatuur: 10-12° C