

VINI - Grande importanza viene data all'appassimento delle uve del valpolicella, momento delicato in cui i frutti devono essere il più integri possibili. Per questo motivo dal 1985 viene fatto direttamente in azienda, dove, nel rispetto della tradizione, si cerca di utilizzare la tecnologia in modo intelligente per avere uve sane. Di grande eleganza, intenso e ricco di frutto e l'**Amarone della Valpolicella Classico Caterina Zardini 2008** (● 20.000 bt; 48€). Fresco, con un frutto delicato e sapidità coinvolgente il **Bardolino Chiaretto Classico Roccolo del Lago 2011** (◎10.000 Bt; 8€). Infine **Il Fortificato Di Giuseppe Campagnola 2009** (●3.000 Bt; 34€), ottenuto da uve appassite di corvina, corvinone e molinara, al quale viene aggiunto del brandy: i sentori di prugne secche e ciliegie sotto spirito predominano e al gusto d'alcol ben si amalgama la dolcezza.

GUIDA ORO

VINI DI VERONELLI 2013

★★★★ viene attribuito a una singola annata di vino, già ai vertici nelle precedenti edizioni, che abbia ottenuto dagli Autori valutazioni superiori a 93 centesimi;
 ★★★ vino eccellente; ★★ vino ottimo; ★ vino buono; ♣ vino -buono, ottimo o eccellente - che entra per la prima volta in guida
 🍷 segnala un vino rosso; 🍷🍷 segnala un vino bianco; 🍷🍷🍷 segnala un vino dolce.

★★★★ Amarone della Valpolicella Cl. Caterina Zardini, 🍷 2008	94	★★★ Soave Classico Le Bine Vigneti di Monte Foscari, 🍷 2011	87
★★★ Amarone della Valpolicella Cl. Vallata di Marano, 🍷 2008	90	★★★ Valpolicella Classico Superiore Caterina Zardini, 🍷 2010	89
★★ Recio della Valpolicella Classico Casotto del Merlo, 🍷 2010	87	♣ Valpolicella Cl. Sup. Ripasso Giuseppe Campagnola 🍷 2010	89

Vini d'Italia 2013

CLASSIFICAZIONE DEI VINI

🍷 VINI DA DISCRETI A BUONI NELLE LORO RISPETTIVE CATEGORIE
 🍷🍷 VINI DA MOLTO BUONI A OTTIMI NELLE LORO RISPETTIVE CATEGORIE
 🍷🍷🍷 VINI DA MOLTO BUONI A OTTIMI CHE HANNO RAGGIUNTO LE DEGUSTAZIONI FINALI
 🍷🍷🍷🍷 VINI ECCELLENTI NELLE LORO RISPETTIVE CATEGORIE

● Amarone della Valpolicella Classico Superiore Caterina Zardini 2008	🍷🍷	● Bardolino Chiaretto Cl. Roccolo del Lago '11	🍷
● Valpolicella Classico Superiore Caterina Zardini 2010	🍷🍷	● Bardolino Classico Roccolo del Lago '11	🍷
● Il Fortificato di Giuseppe Campagnola	🍷🍷	● Soave Cl. Le Bine Vigneti Monte Foscari '11	🍷
● Recio della Valpolicella Classico Casotto del Merlo 2010	🍷🍷	● Valpolicella Classico Le Bine '11	🍷
		● Ripasso Valpolicella Classico Superiore '11	🍷

BIBENDA

IL LIBRO GUIDA AI MIGLIORI VINI E RISTORANTI D'ITALIA 2013
 Associazione Italiana Sommelier

I Grappoli	🍷 Bianco	🍷 Rosso	Punteggio Corrispondente metodo A.I.S.
4	🍷🍷🍷	🍷🍷🍷	da 85 a 90
3	🍷🍷	🍷🍷	da 80 a 84
2	🍷	🍷	da 74 a 79

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO RISERVA CATERINA ZARDINI 2008	🍷🍷🍷🍷
VALPOLICELLA CLASSICO CATERINA ZARDINI 2010	🍷🍷🍷🍷
RECIO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO CASOTTO DEL MERLO 2010	🍷🍷🍷
VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE RIPASSO GIUSEPPE CAMPAGNOLA 2010	🍷🍷🍷🍷
SOAVE CLASSICO LE BINE VIGNETI MONTE FOSCARINO 2011	🍷🍷🍷
BARDOLINO CLASSICO ROCCOLO DEL LAGO 2011	🍷🍷🍷
BARDOLINO CHIARETTO CLASSICO ROCCOLO DEL LAGO 2011	🍷🍷🍷



Amarone Classico Caterina Zardini 2008

IP:90

Consistenza: 32 - Equilibrio: 29 - Integrità: 29
 ● - ◎: E - 🍷: 20.000 - 🍷: Corvina e Corvinone 70%, Rondinella 30%.

VALPOLICELLA CATERINA ZARDINI 2010 IP:88
 C: 32 - E: 28 - I: 28 - ● - 🍷: 60.000 - 🍷: Corvina e Corvinone 70%, Rondinella 30%.

VALPOLICELLA CL. SUP. RIPASSO 2010 IP:87
 C: 31 - E: 28 - I: 28 - ● - 🍷: 80.000 - 🍷: Corvina e Corvinone 80%, Rondinella 20%.

C Consistenza		E Equilibrio		I Integrità	
Voto 10	= 33 punti	Voto 10	= 33 punti	Voto 10	= 33 punti
" 10 -	= 32 "	" 10 -	= 32 "	" 10 -	= 32 "
" 9 1/2	= 31 "	" 9 1/2	= 31 "	" 9 1/2	= 31 "
" 9	= 30 "	" 9	= 30 "	" 9	= 30 "
" 9 -	= 29 "	" 9 -	= 29 "	" 9 -	= 29 "
" 8 1/2	= 28 "	" 8 1/2	= 28 "	" 8 1/2	= 28 "
" 8	= 27 "	" 8	= 27 "	" 8	= 27 "
" 8 -	= 26 "	" 8 -	= 26 "	" 8 -	= 26 "
" 7 1/2	= 25 "	" 7 1/2	= 25 "	" 7 1/2	= 25 "
" 7	= 24 "	" 7	= 24 "	" 7	= 24 "

LEGGENDA: Tipo di vino: ○ Vino bianco ● Vino rosso 🍷🍷🍷 Vino dolce. ◎ Prezzo 🍷 Bottiglie 🍷 Uve
IP complessivo: la piacevolezza (qualità) dell'azienda media dei vini degustati quest'anno.