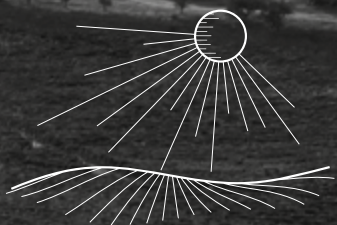


I CAMPI



I CAMPI

Nella vallata d'**Illasi** alle pendici del comprensorio montuoso che domina la pianura veronese e vicentina dei **Monti Lessini** sorge l'**Azienda Agricola I CAMPI**.

Dopo più di 20 anni di intenso lavoro ed esperienza maturata presso importanti aziende vitivinicole, l'**enologo Flavio Prà**, quarta generazione di una famiglia storica di vignaioli, ha deciso di **realizzare** la propria «**cantina di montagna**» sfruttando le condizioni microclimatiche e geologiche delle sue terre.

E proprio la **ricerca della terra** è il punto di partenza di un **progetto** votato ad esaltare l'**effettiva potenzialità** della vite anche grazie **nuove strategie produttive ed enologiche**.

Il risultato sono **Eccellenze** che rappresentano **conoscenza, passione e competenza** per il *terroir* e sono fedeli al motto di Flavio perché come lui stesso ama ripetere «**ogni vino vuole la sua terra.... lo ho cercato la Terra**».

Proprietà / Fondatori:
Flavio Prà

Inizio Attività:
2006

Vitivinicultura:
convenzionale

Ettari: **15 circa**

Bottiglie prodotte:
150.000

Indirizzo:
Via delle Pezzole, 3, 37031 Cellere d'Illasi (VR)

-
info@icampi.it
www.icampi.it

I CAMPI



LUGANA DOC CAMPO ARGILLA

Denominazione
Lugana DOC

Vitigni
Turbiana
(o Trebbiano di Lugana) 100%

Vendemmia
Manuale

Vinificazione
Acciaio

Affinamento
Acciaio

Formato
0,75 lt

Caratteristiche
Colore giallo paglierino carico con lievi riflessi verdolini; al naso esprime un intenso e ampio bouquet di frutta esotica e fiori bianchi; morbido in bocca, delicato e caratterizzato da un finale leggermente amarognolo.

I CAMPI



SOAVE DOC
CAMPO BASE

Denominazione

Soave DOC

Vitigni

Garganega 100%

Vendemmia

Manuale

Vinificazione

Acciaio

Affinamento

Acciaio

Formato

0,75 lt

Caratteristiche

Colore giallo paglierino; al naso si caratterizza per un intenso profumo di fiori bianchi; morbido in bocca, delicato e caratterizzato da un finale leggermente amarognolo.



I CAMPI



SOAVE CLASSICO
DOC CAMPO
VULCANO

Denominazione
Soave DOC

Vitigni
Garganega e Trebbiano di Soave

Vendemmia
Manuale

Vinificazione
Acciaio

Affinamento
Acciaio

Formato
0,75 lt

Caratteristiche
Colore dorato; al naso esprime sensazioni fruttate agrumate intense e piacevolzze esotiche; armonioso in bocca, risulta avere anche un'ottima bevibilità, freschezza e sapidità.

I CAMPI



VALPOLICELLA DOC SUPERIORE

Denominazione

Valpolicella DOC

Vitigni

Corvina, Corvinone, Rondinella
e Croatina

Vendemmia

Manuale

Vinificazione

Acciaio

Affinamento

Acciaio

Formato

0,75 lt

Caratteristiche

Rosso rubino brillante; al
naso esprime la gentilezza e
la freschezza dei frutti rossi
giovani; ottima freschezza
e bevibilità con un delicato
equilibrio tannico che lo rende
particolarmente scorrevole e
piacevole.



I CAMPI



VALPOLICELLA
RIPASSO
SUPERIORE DOC
CAMPO CIOTOLI

Denominazione

Valpolicella Ripasso Superiore DOC

Vitigni

Corvina, Corvinone, Rondinella e
Croatina

Vendemmia

Manuale

Vinificazione

Acciaio e legno

Affinamento

Acciaio e legno

Formato

0,75 lt

Caratteristiche

Colore rosso rubino intenso con riflessi caldi. Al naso evoca confetture di frutti di bosco e amarene, corteccia, liquirizia e tabacco. In bocca è morbido con una lunga persistenza.

I CAMPI



AMARONE DELLA
VALPOLICELLA
DOCG CAMPI
LUNGHİ

Denominazione

Amarone della Valpolicella
DOCG

Vitigni

Corvina, Corvinone, Rondinella
e Croatina

Vendemmia

Manuale

Vinificazione

Acciaio e legno

Affinamento

Legno

Formato

0,75 lt

Caratteristiche

Colore rosso rubino intenso;
ricco di profumi di piccoli
frutti rossi, spezie ed erbe
aromatiche; beva sapida,
armonica con un finale lungo
con note di cioccolato e spezie.



I CAMPI



ROSSO VENETO
IGT CAMPO
PROGNARE

Denominazione
Rosso Veneto IGT

Vitigni
Corvina, Oseleta e Croatina

Vendemmia
Manuale

Vinificazione
Acciaio e legno

Affinamento
Acciaio e legno

Formato
0,75 lt

Caratteristiche
Rosso rubino carico; al naso frutti rossi di sottobosco, marasca ed intense note speziate; in bocca risulta morbido ed avvolgente con una persistenza estremamente vellutata.

I CAMPI



AMARONE DELLA
VALPOLICELLA
DOC CAMPO
MARNA
CINQUECENTO

Denominazione

Amarone della Valpolicella DOC

Vitigni

Corvina, Corvinone, Oseleta e
Croatina

Vendemmia

Manuale

Vinificazione

Acciaio e legno

Affinamento

Legno

Formato

0,75 lt

Caratteristiche

Rosso rubino impenetrabile;
al naso profumi di frutta
matura, note di sottobosco,
confettura di ciliegia e spezie;
in bocca potenza ed eleganza
si fondono alla perfezione
con tannini morbidi, piacevoli
dall'interminabile persistenza.

