

Parlano di noi....

## GUIDE VINI 2004

Gambero Rosso Editore  
Slow Food Editore  
Vinid'Italia 2004

“Buone conferme per l’azienda di Giuseppe Marabini. Il Millennium ’99, riuscito blend di sangiovese e cabernet, è vino suadente, di grande struttura, con profumi austeri e persistenti. Il Rosso del Camerone ’98, che sfiora i due bicchieri, dopo due anni di affinamento in botte si presenta speziato e di buon corpo, equilibrato da una misurata acidità .” Camerone Millennium ‘99 **2 Bicchieri** – Rosso del Camerone ’98 **1 Bicchiere**

A.I.S.  
ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER  
DUEMILAVINI 2004

### SANGIOVESE DI ROMAGNA SUP. CAMERONE MILLENNIUM RISERVA 1999 4 GRAPPOLI

“Rosso rubino tendente al granato. Al naso dimostra eleganza e buona complessità con sentori fruttati di ciliegia e mirtillo, viola, spezie dolci e piccanti, vaniglia, caffè, tostatura e una nota erbacea. In bocca è intenso, con tannini giovani da smussare, lunga persistenza e finale ammandorlato. Matura in barrique francesi e americane per 18 mesi.”

### ALBANA DI ROMAGNA PASSITO DEL CAMERONE 2000 3 GRAPPOLI

“Colore giallo ambrato, luminoso. Al naso propone bei sentori di frutta matura, albicocca, caramella di agrumi e miele, disposti su una nota etera. Al palato denota morbidezza con adeguata acidità di supporto, buon equilibrio ed ottima rispondenza gusto-olfattiva. Appassimento delle uve per 2 mesi, vinificato in acciaio e maturato in barrique per 12/18 mesi.”

### COLLI DI FAENZA ROSSO VIGNA MONDINO 2001 3 GRAPPOLI

“Colore rosso rubino di media intensità. All’olfatto evidenzia il carattere del Cabernet con riconoscimenti di viola, ciliegia, susina rossa, tabacco, chiodi di garofano e una sfumatura erbacea. Al gusto è accattivante, con evidente freschezza e tannicità, concede un finale dal piacevole gusto ammandorlato. Maturazione in botti di rovere.”

ALBANA DI ROMAGNA SECCO 2002	3 GRAPPOLI
CAGNINA DI ROMAGNA DOLCE 2002	3 GRAPPOLI
NICIO DEL CAMERONE 2000	3 GRAPPOLI
ROSSO DEL CAMERONE RISERVA 1998	3 GRAPPOLI

VERONELLI EDITORE  
I VINI DI VERONELLI 2004  
GUIDA ORO

* Albana di Romagna Passito del Camerone 2000	2000 (G.B.) 85
* Colli di Faenza Rosso Vigna Mondino 2001	2001 (G.B.) 85
* Sangiovese di Romagna Superiore 2002	2002 (G.B.) 81
** Sangiovese di Romagna Superiore Camerone Millennium 1999	1999 (G.B.) 88
** Sangiovese di Romagna Superiore Riserva Rosso del Camerone	1998 (G.B.) 87

## Parlano di noi...

### LE GUIDE DE L'ESPRESSO VINI D'ITALIA 2004

Sangiovese di Romagna Riserva Rosso del Camerone 1998	15	***
Buona materia, discreto carattere, finale pepato		
Sangiovese di Romagna Riserva Camerone Millennium 1999	14	**
Colli di Faenza Rosso Vigna Mondino 2001	13,5	**
Cagnina di Romagna 2002	13,5	**

### LUCA MARONI GUIDA DEI VINI ITALIANI 2004

Sangiovese Superiore Riserva Millennium 1999	77
Colli di Faenza Rosso 2001	76
Nicio del Camerone	76
Passito del Camerone 2000	76
Rosso del Camerone Superiore Riserva 1998	76
Sangiovese di Romagna Superiore 2002	76

“ Di bella ricchezza estrattiva, il Sangiovese Riserva Millennium 1999 presenta profumi evoluti e speziati, assieme al Rosso del Camerone Superiore Riserva 1998 e al Colli di Faenza Rosso 2001, sono i campioni più dotati in ricchezza di profumi. I vini dolci rivelano viscosità di gran rango, assieme ai rossi cresceranno decisamente in valore laddove più fragranti, meno invecchiati all'esordio. Cresce comunque in qualità complessiva il bicchiere Fattoria Camerone, più morbido nelle nuove realizzazioni. Forza con la polpa dei bianchi.”

### RIVISTA VINI FEB/MAR 2004

#### SPECIALE SU ALBANA DI ROMAGNA PASSITO DOCG

“ Piace l'originalità, la nota tutta personale e particolare di questo Albana, dove, come poche altre volte, si avverte l'aromaticità più pura e naturale del vitigno; e poi erbe aromatiche, note balsamiche e cedro candito. Ha gusto vellutato, di frutta sciroppata, con sentori di dattero e frutta esotica; nitide essenze di legno tostato della barrique.”