

Parlano di noi....

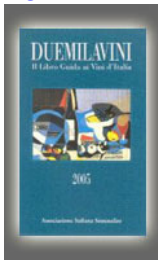
GUIDE VINI 2005

Gambero Rosso Editore
Slow Food Editore
Vinid'Italia 2005



“ Il Sangiovese Riserva Millennium 2000 si conferma il miglior vino di Giuseppe Marabini, per gli eleganti e intensi sentori di frutta matura e per la corposità sostenuta e morbida. Di stile simile ma leggermente sottile più asciutto e sottile il rosso del Camerone 1999, mentre il Vigna Mondino 2002 (cabernet e sangiovese) è fresco e leggero.”
Camerone Millennium 00 **2 Bicchieri** – Rosso del Camerone '99 **1 Bicchiere** – Colli di Faenza Rosso Vigna Mondino 02 **1 Bicchiere**

A.I.S.
ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER
DUEMILAVINI 2005



SANGIOVESE DI ROMAGNA SUP. CAMERONE MILLENNIUM RISERVA 2000 4 GRAPPOLI

“Bel rubino vivace, luminoso. Olfatto di discreta complessità con riconoscimenti di frutta matura, mirtillo, prugna, amarena ricoperta di cioccolato e vaniglia. Buono l'ingresso in bocca, sostenuto da copiosa struttura con tannini decisi e ancora giovani. Nel finale concede una piacevole nota ammandorlata. Maturato in barrique per 18 mesi. Con agnello alla cacciatora.”

ALBANA DI ROMAGNA PASSITO DEL CAMERONE 2001 3 GRAPPOLI

“Giallo ambrato carico. Emergono eleganti sentori dolci di frutta matura, miele di zagara, frutta secca e leggera tostatura su una nota eterea. In bocca è dolce con una vena fresca; perfettamente corrispondente al naso, sviluppa nel finale una nota leggermente ammandorlata. Appassimento delle uve al sole per 2 mesi. Maturate in barrique per 12-18 mesi. Da provare con cioccolatini ripieni di crema.”

ROSSO DEL CAMERONE RISERVA 1999 3 GRAPPOLI

“Esprime ancora tanta gioventù nel colore rubino. Al naso offre pronunciati sentori floreali di viola appassita, frutta matura e marasca sviluppati su toni speziati, chiodi di garofano e tabacco. Di corpo, concede al palato morbidezza e piacevole freschezza, con tannini ancora da smussare nonostante gli anni. Maturazione in barrique per 18 mesi. Con pasta al ragù di carne.”

| | |
|--|------------|
| ALBANA DI ROMAGNA SECCO 2003 | 3 GRAPPOLI |
| CAGNINA DI ROMAGNA DOLCE 2003 | 3 GRAPPOLI |
| NICIO DEL CAMERONE 2001 | 3 GRAPPOLI |
| COLLI DI FAENZA ROSSO VIGNA MONDINO 2002 | 3 GRAPPOLI |
| SANGIOVESE DI ROMAGNA SUPERIORE 2003 | 3 GRAPPOLI |

Parlano di noi....

LUCA MARONI
GUIDA DEI VINI ITALIANI
2005



| | |
|--|----|
| Colli di Faenza Rosso 2002 | 81 |
| Cagnina di Romagna 2003 | 80 |
| Rosso del Camerone Superiore Riserva 1999 | 78 |
| Albana Passito del Camerone 2001 | 77 |
| Nicio del Camerone | 76 |
| Sangiovese Superiore Riserva Millennium 2000 | 75 |
| Sangiovese di Romagna Superiore 2003 | 74 |

“ La morbidezza è quella buona, e cresce nel bicchiere della Fattoria Camerone. Ora occorre sviluppare fragranza nei profumi puntandoli verso la buona direzione d'integrità dei colli di Faenza rosso 2002, oppure dell'ottimamente piacevole Cagnina di Romagna 2003. c'è lampone, fragola e ciliegia nel suo polputo sapore.”

VERONELLI EDITORE
I VINI DI VERONELLI 2005
GUIDA ORO



| | |
|--|----------------|
| * Albana di Romagna Passito del Camerone 2001 | |
| ** Colli di Faenza Rosso Vigna Mondino 2002 | 2002 (G.B.) 86 |
| * Sangiovese di Romagna Superiore 2003 | 2003 (G.B.) 83 |
| ** Sangiovese di Romagna Camerone Riserva Millennium | 2000 (G.B.) 86 |
| ** Sangiovese di Romagna Riserva Rosso del Camerone | 1999 (G.B.) 86 |

LE GUIDE DI
CUCINA & VINI



Albana di Romagna Dolce 2003

La Romagna da Bere
EDIZIONE 2005-2006
A.I.S. ROMAGNA

Albana di Romagna Secco 2004
Camerone Millennium Sangiovese di Romagna Riserva 2000

I VINI ROSATI
del Gambero Rosso 2006

Rosè del Camerone 2004

SELEZIONE FINALE
MERANO WINEFESTIVAL
2005

Camerone Millennium 2000 87/100

Vigna Mondino 2002 83/100