

*Parlano di noi...*

## GUIDE VINI 2006

Gambero Rosso Editore  
Slow Food Editore  
Vinid'Italia 2006



Giuseppe Marabini propone ancora una volta un buon **Sangiovese Riserva Camerone Millennium 2001**, sostanzioso, dallo stile tradizionale e molto profondo. Il Rosso del Camerone 2000 ha profumi evoluti di prugne secche e cioccolato e una bocca di buon sviluppo un po' esile e acida nel finale. Camerone Millennium Riserva 2001 **2 Bicchieri** – Rosso del Camerone 2000 **1 Bicchiere**.



### **I VINI ROSATI** Rosè del Camerone 2004

del Gambero Rosso 2006

**A.I.S.**

ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER

DUEMILAVINI 2006



### SANGIOVESE DI ROMAGNA SUP. **CAMERONE MILLENNIUM RISERVA 2001** 4 GRAPPOLI

“Rubino tendente al granato, molto consistente. L'olfatto è ancora in piena evoluzione e ricorda amarene, cacao amaro, rabarbaro, note di alloro, fiori secchi e terra bruciata. In bocca è morbido, bilanciato da una prorompente vena acida e da un tannino serrato. Ritorni speziati accompagnano un lungo finale. Maturato 18 mesi in barrique. Con stagne in salsa di cacao.”

### ALBANA DI ROMAGNA **PASSITO DEL CAMERONE 2002**

3 GRAPPOLI

“Oro carico, luminoso e denso, ha profumi mediamente intensi di noci e nocciole, buccia d'arancia candita, erbe aromatiche, il tutto in una lieve cornice smaltata. Spesso, carnoso, dalla dolcezza ben contrastata dalla vena tartarica e sapida. Finale mediamente persistente con ritorni di erbe aromatiche. Da uve appassite in cassette, è maturato 18 mesi in barrique. Con formaggi erborinati.”

SELEZIONE FINALE

**MERANO WINEFESTIVAL** Novembre 2005

Gran Menzione per

Camerone Millennium Riserva 2000

87/100

**Colli di Faenza Rosso Vigna Mondino 2002**

83/100

# GUIDE VINI 2007

## A.I.S.

ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER

DUEMILAVINI 2007



“Se si esclude la nascita di Chiara (auguri!), non ci sono grandi novità relativamente a questa azienda dai risultato ormai costanti nel tempo. Buona la produzione presentata, con in evidenza il Rosso del Camerone, grande espressione di Sangiovese in una annata importante, che si avvicina all'eccellenza. Il resto della gamma non si discosta di molto dal consueto livello di qualità. Da evidenziare che la nuova linea di vini, immessa di recente sul mercato per il circuito estero e per la ristorazione, conferma prodotti piacevoli e a prezzi contenuti.

### ROSSO DEL CAMERONE RISERVA 2001

4 GRAPPOLI

“Dal colore rubino acceso, appena trasparente. Evidenzia sensazioni olfattive di visciola, spezie dolci e lievi note di terra asciutta. Molto fresco, dispone di una buona carica estrattiva e i tannini sono giustamente calibrati. In sostanziale equilibrio, la persistenza è soddisfacente. Vinificato in acciaio, è maturato un anno in botti da l 225. Coratella alle cipolle.”

### MARAFO' SANGIOVESE DI ROMAGNA SUPERIORE 2005

3 GRAPPOLI

“Giovane e sbarazzino già al naso, è incentrato su profumi di frutta fresca. Discretamente equilibrato, è di grande bevibilità. Solo acciaio. Con braciole di maiale.”

### ATREBBO TREBBIAMO DI ROMAGNA 2005

2 GRAPPOLI

“Vino corretto, con note olfattive di frutta esotica ed erbe secche. Palato fresco ma anche dotato di buona morbidezza.” Cinque mesi in acciaio. Con anguilla arrosto.

### AZDORA ALBANA DI ROMAGNA SECCO 2005

2 GRAPPOLI

“Semplice ma ben espresso. Toni di agrumi al naso. Fresco e sapido al palato tanto da essere un perfetto vino da aperitivo. Solo acciaio.

LUCA MARONI

GUIDA DEI VINI ITALIANI

2007



Cagnina di Romagna 2005	<u>Annuario Migliori Vini 2006</u>	83
<b>Rosso del Camerone Superiore Riserva 2001</b>		80
Atrebbo Trebbiano di Romagna 2005		77
Albana di Romagna Secco Azdora 2005		77
<b>Sangiovese Superiore Riserva Millennium 2001</b>		79
Sangiovese di Romagna Superiore Marafò 2005		81

“Nitido il Trebbiano di Romagna Atrebbo 2005, assai carezzevole dato il suo pulito olfatto. Ottima la piacevolezza del Rosè del Camerone, ben turgido all'olfatto. Di viva pomposità il Sangiovese di Romagna Superiore Marafò 2005, anche morbido al gusto. Fruttuosità immediatamente avvolgente quella della Cagnina di Romagna 2005: più che uva amarena nel suo squisito sapore. Un bicchiere in avvertito progresso d'integrità aromatica, bene.” INDICI MEDI 2007 79,66 Piacevolezza; 26,83 Consistenza; 26,83 Equilibrio; 26 Integrità; QQT 5,64.