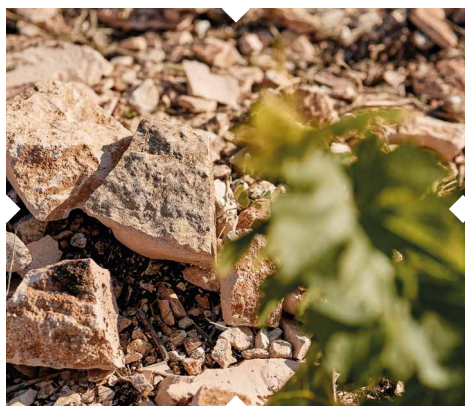
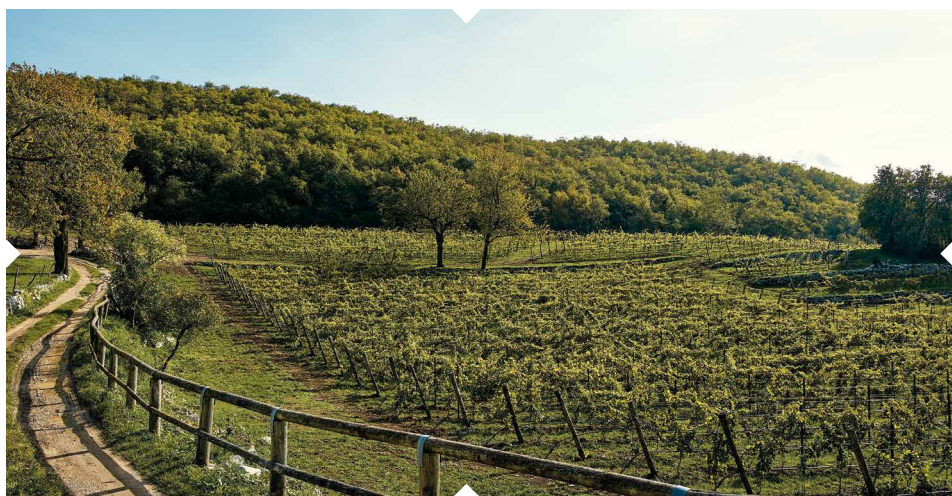


TINAZZI



PODERI  
CAMPOPIAN



WELCOME  
TO VENETO



BENVENUTI  
IN VENETO



WILLKOMMEN  
IN VENETIEN





**LUNANTE**  
 VALPOLICELLA RIPASSO  
 DOP CLASSICO SUPERIORE

ALCOL	15%
Uve	85% Corvina, 5% Corvinone, 10% Rondinella dalla Valpolicella Classica
Vinificazione	Pigiatura soffice con diraspatura e successiva fermentazione con macerazione a 20 - 24°C. Pressatura soffice. Il vino ottenuto a fine gennaio viene ripassato sulle bucce dell'Amarone
Affinamento	Il vino affina in botti di rovere francese ed americano per un periodo di 8 - 12 mesi
Grapes	85% Corvina, 5% Corvinone, 10% Rondinella from Valpolicella Classica
Vinification	Gentle crushing with destemming and then fermentation with maceration at 20/24°C. Gentle pressing. The wine obtained is passed over the skins of Amarone
Maturation	New French and American oak barrels for 8 to 12 months
Trauben	85 % Corvina, 5 % Corvinone, 10% Rondinella aus Valpolicella Classica
Weinherstellung	Weiches Keltern mit Entstielen, danach folgt die Maischegärung bei 20/24 °C Weiches Pressen. Der so entstandene Wein wird Ende Januar erneut mit den Schalen des Amarone vergoren
Alterung	Der Wein wird in französischen und amerikanischen Fässern für einen Zeitraum von 8/12 Monaten ausgebaut



**MARZIALE**  
 AMARONE DELLA VALPOLICELLA  
 DOP CLASSICO

ALCOL	15,5%
Uve	80% Corvina, 15% Corvinone, 5% Rondinella dalla Valpolicella Classica
Vinificazione	Uve selezionate e raccolte a mano all'inizio di Ottobre in Plateaux. Dopo l'essiccazione secondo la tradizione, le uve sono deraspate e pressate prima della macerazione con fermentazione di circa 20 giorni
Affinamento	In botte di rovere francese per un periodo da 12 a 18 mesi
Grapes	80% Corvina, 15% Corvinone, 5% Rondinella from Valpolicella Classica
Vinification	Grapes selected and harvested by hand at the start of October in Plateaux. After drying according tradition, the grapes are pressed and destemmed before maceration with fermentation for around 20 days
Maturation	French oak barrels for 12 to 18 months
Trauben	80 % Corvina, 15 % Corvinone, 5 % Rondinella dalla Valpolicella Classica
Weinherstellung	Ausgewählte und Anfang Oktober von Hand in Plateaux gelesene Trauben. Nach dem Rosinieren in der Trockenkammer folgen das Keltern und Entstielen, danach die Maischung mit einer etwa 20-tägigen Gärung
Alterung	Der Wein wird in französischen Eichenfässern für einen Zeitraum von 12/18 Monaten ausgebaut



**REGUSO**  
 VALPOLICELLA  
 DOP

ALCOL	14%
Uve	85% Corvina, 10% Rondinella, 5% Corvinone
Vinificazione	Pigiatura con diraspatura delle uve e successiva fermentazione con macerazione di 7/10 giorni a temperatura controllata di 20/24 °C. Pressatura soffice delle vinacce. Sosta in acciaio fino all'imbottigliamento
Affinamento	In acciaio per un periodo minimo di 6 mesi
Grapes	85% Corvina, 10% Rondinella, 5% Corvinone
Vinification	Crushing with destemming and then fermentation with maceration at 20/24°C. Gentle pressing. Maturation in stainless steel vats
Maturation	In steel for a minimum of 6 months
Trauben	85 % Corvina, 10 % Rondinella, 5 % Corvinone
Weinherstellung	Keltern mit Entstielen der Trauben, danach folgt die Maischegärung für 7/10 Tage bei einer kontrollierten Temperatur von 20/24 °C. Weiches Pressen
Alterung	In Edelstahl, mindestens 6 Monate



**VIA VOLTA**  
 ROSSO VERONESE  
 IGP

ALCOL	14%
Uve	60% Corvina, 30% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon
Vinificazione	Pigiatura e diraspatura delle uve, fermentazione con macerazione a temperatura controllata di 22/26 °C per 8-10 giorni. Successiva pressatura soffice
Affinamento	In botti stagionate di rovere americano (70%) e francese (30%) per circa 5 - 8 mesi
Grapes	60% Corvina, 30% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon
Vinification	Crushing and destemming, maceration with fermentation for 8-10 days at a controlled temperature of 22/26°C. Gentle pressing
Maturation	Used casks of American oak (70%) and French oak (30%) for 5 to 8 months
Trauben	60 % Corvina, 30 % Merlot, 10 % Cabernet Sauvignon
Weinherstellung	Kelterung und Entstielen der Trauben. Gärung mit Mazeration bei kontrollierter Temperatur von 22/26 °C für 8-10 Tage. Danach weiches Pressen
Alterung	In französischen (30 %) und amerikanischen (70 %) Fässern für etwa 5-8 Monate

TINAZZI



PODERI  
CAMPOPIAN

## ALTA GAMMA

Poderi Campopian è la proprietà di Tinazzi situata a Sant'Ambrogio di Valpolicella (Vr), nel Valpolicella Classico, e con i suoi 670 m slm rappresenta la più alta azienda agricola della zona. 16 ettari, di cui 5 vitati, sono localizzati sulle colline nel cuore del Valpolicella Classico, dove si producono vini di pregio in quantità limitata.

### HIGH RANGE SPITZENWEINE

*Poderi Campopian is the property of Tinazzi located in Sant'Ambrogio di Valpolicella (Vr) in 'Valpolicella Classico' which, at 670m above sea level, represents the highest farm in the area. 16 hectares, of which 5 are vineyards, are located on the hills in the heart of Valpolicella Classico, where fine wines are produced in limited quantities.*

Poderi Campopian ist das Grundstück von Tinazzi, das sich in Sant'Ambrogio di Valpolicella im Gebiet des Valpolicella Classico befindet und mit seinen 670 m ü. d. M. der höchste Landwirtschaftsbetrieb des Gebietes ist. 16 Hektar, davon 5 mit Weinbergen, befinden sich auf den Hügeln im Herzen des Valpolicella Classico-Gebiets, wo erlesene Weine in begrenzten Mengen hergestellt werden.



TINAZZI S.R.L.

VIA DELLE TORBIERE 13 ♦ 37017 LAZISE ♦ VERONA ♦ ITALIA  
TEL. 0039.045.6470697 ♦ FAX 0039.045.6471117 ♦ INFO@TINAZZI.IT

TINAZZI.IT