



TINAZZI

Tinazzi apre la tenuta Campopian: degustazioni in Valpolicella con vista sul Garda

Dopo anni di attesa apre alle visite il rustico acquistato nel 2014, che diventa una nuova meta enoturistica nel cuore della Valpolicella classica. L'antico casolare, i vigneti affacciati sul lago e i nuovi spazi ristrutturati del podere sono alla base di un'esperienza che permette di scoprire tre vini del territorio prodotti in edizione limitata: Valpolicella DOP, Valpolicella Superiore Ripasso DOP e Amarone della Valpolicella DOCG.

Sant'Ambrogio di Valpolicella, xx luglio 2023_ Si passeggia nei filari a quasi 700 metri di altitudine, su una terrazza di vigneti accarezzati dalla brezza del Garda, si brinda con i vini che raccontano l'identità del territorio, si incontrano i produttori per scoprire come si creano le bottiglie etichettate **Poderi Campopian**, piccolo fiore all'occhiello di **Tinazzi**. È la nuova **proposta** del marchio, che a Sant'Ambrogio di Valpolicella sta dando vita a un modello di enoturismo e ospitalità.

Il pubblico è invitato ad assaporare, in questa cornice, tre gioielli di casa Campopian, rappresentativi del terroir: Reguso Valpolicella DOP, Lunante Valpolicella Superiore Ripasso DOP e Marziale Amarone della Valpolicella DOCG.

Tutto è iniziato nel 2014, con l'acquisto di una tenuta completa di casolare del '700, boschi e 5 ettari di vigneti. Qui, nel cuore del Valpolicella Classico, Tinazzi ha avviato la produzione di **vini di pregio** in quantità limitata. I lavori di ristrutturazione della grande casa di campagna, che al termine del restauro conservativo diventerà un B&B, si avvicinano alla conclusione: presto sarà possibile soggiornare e vivere esperienze di enoturismo a tutto tondo.

Nel frattempo, già a partire da quest'estate si potranno prenotare delle **esperienze** privilegiate, per piccoli gruppi da 2 a 8 persone. In **programma** la visita ai vigneti con vista sul Garda, alla bottaia, alla sala di stoccaggio bottiglie e naturalmente la degustazione nella sala dedicata. Tutti spazi ricavati dalle ex stalle, con tradizionali soffitti a volto in pietra della Lessinia, che accrescono il fascino senza tempo del casolare. Campopian si candida così a diventare uno dei luoghi che meglio raccontano l'identità di Tinazzi, nata proprio sulle sponde del lago di Garda a fine anni '60.



TINAZZI

TINAZZI

I Tinazzi, nell'antica tradizione veronese, erano recipienti simili a botti dove si metteva l'uva pigiata a fermentare: una famiglia legata al vino persino nell'origine del nome. Non può che cominciare con questo curioso aneddoto la storia di Tinazzi, che inizia alla fine degli anni Sessanta a Cavaion Veronese (VR), grazie all'impegno e alla passione di Eugenio Tinazzi. Gian Andrea Tinazzi, figlio del fondatore, all'epoca ancora diciottenne, segue subito il padre nella conduzione dell'impresa e allarga progressivamente gli orizzonti dell'azienda sia in termini di produzione che di mercati. Animato da uno spirito vivace, intraprendente e proattivo, trasforma negli anni l'azienda di famiglia da una realtà locale, che vende vini veneti DOC a piccole realtà del lago di Garda, all'attuale importante Gruppo esteso tra Veneto e Puglia, regione di grande carattere e dalle crescenti potenzialità qualitative, in cui i Tinazzi sono presenti dal 2001. Sotto la sua guida il gruppo produce vini d'alta qualità, venduti in 55 Paesi nel Mondo. Un'intuizione che ha portato l'azienda a diventare una delle più interessanti realtà della viticoltura italiana, con oltre 100 ettari di vigneti di proprietà e un'ampia proposta di iniziative legate alla cultura contadina e all'accoglienza. Gli importanti premi internazionali, come i riconoscimenti di rinomate riviste come Wine Spectator, Wine Enthusiast e Decanter e gli ottimi punteggi dei critici Luca Maroni e James Suckling sono solo l'ultimo tassello della storia dei vini.

**DOC
COM**
Creative
Thinking

UFFICIO STAMPA TINAZZI_DOC-COM

DOC-COM Headquarter Bologna | T. +39 051 5941567

Alessandra Iozzia, alessandra.iozzia@doc-com.it, M. +39 333 3835185

Laura Girolami, laura.girolami@doc-com.it, M. +39 347 3842102

www.doc-com.it