

la camelia  d'Oro

# Aria di lago

profumi del Garda prêts à porter in bottiglia



# I nostri vini



Dai vigneti, impregnati della luce e i riflessi mediterranei del Garda e Valdadige, La Camelia d'Oro vi propone di gustarne i profumati bouquets portando a casa vostra il ricordo fresco di profumi delle arie veronesi.

Proponiamo tre DOC dai bei colori e sapori: Bardolino, Chiaretto di Bardolino, Pinot Grigio delle Venezie.

Il "terroir" delle colline moreniche e l'ingresso della Valdadige, a causa delle glaciazioni presentano tracce di Dolomia (Dolomite) ricchissima di sali, sodio e magnesio, mitigati dal clima dolce e salubre del vicino lago. Un pizzico di salinità che da' vigore alla dolcezza dei frutti che vi crescono.

Ci piacerebbe farvi conoscere un po' dei sapori con i quali siamo cresciuti: oggi, vivendo fuori Verona, abbiamo deciso di mettere in bottiglia l'aria buona dei luoghi dove siamo cresciuti, dando la possibilità di portarsene un pochino con se': ovunque si vada.

Un antico detto veronese vi farà sorridere: «Primum gotum bibe totum, ad secundum vide fundum. Bibe tertium sicut primum, bibe semper Bardolinum»

L'origine del Bardolino è assai remota, quella del Chiaretto in riva al Garda risale all'epoca romana, ed è correlata all'uso del torchio (che non prevede macerazione delle bucce con conseguente scarso rilascio di colore) nelle ville della Gallia Cisalpina. La più antica testimonianza del termine Chiaretto, riferita ai vini del territorio, risale alla edizione veronese del Dizionario dell'Accademia della Crusca, nel 1806.

Vi invitiamo oggi ad assaporare la freschezza e i caratteri delle più belle zone dei laghi del Nord Italia.

Camellia alba

Pinot grigio

DOC delle Venezie



QUALIFICAZIONE: Pinot grigio delle Venezie.

CLASSIFICAZIONE DEL VINO: Denominazione di Origine Controllata.

VARIETA' DELLE UVE: Pinot Grigio in purezza.

ORIGINE: Dai nostri vigneti situati in località Rivoli Vr.se.

VINIFICAZIONE: Vinificazione in bianco con leggera criomacerazione delle buccia che conferisce maggiori profumi fruttati.

AFFINAMENTO: Affinamento in botte d'acciaio.

CAPACITA' D'INVECCHIAMENTO E CONSERVAZIONE: Questo prodotto va consumato generalmente 1-2 anni dalla data di imbottigliamento, e consigliamo di conservarlo al buio, con temperatura e umidità costanti.

DATI ANALITICI: Gradazione alcolica 12%. Acidità 5,2. Estratto secco 22.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Mostra un colore giallo paglierino che conferisce eleganza. Al palato si apprezza l'intensità, la mineralità, la persistenza, il gusto secco e deciso ma equilibrato, con note che ricordano la pera e la banana, questi caratteri fruttati si riscontrano anche al naso.

TEMPERATURA PER IL SERVIZIO CONSIGLIATA: °C 10-12.

COME ABBINARE: Si accompagna divinamente a pesce di lago e di fiume ma anche a carni bianche.

BOTTIGLIA: Lt. 0,750.

# Camellia rosea Chiaretto di Bardolino



Bardolino Chiaretto DOC

QUALIFICAZIONE: Bardolino Chiaretto.

CLASSIFICAZIONE DEL VINO: Denominazione di Origine Controllata.

VARIETA' DELLE UVE: Corvina e Rondinella.

ORIGINE: Rivoli Vr.se

VINIFICAZIONE: Vinificazione in bianco con leggerissimo passaggio sulle vinacce e attenta svinatura, non appena la colorazione sia stata raggiunta.

AFFINAMENTO: Affinamento in botti d' acciaio.

CAPACITA' D'INVECCHIAMENTO E CONSERVAZIONE: Questo prodotto va consumato generalmente entro 1-2 anni dalla data di imbottigliamento, e consigliamo di conservarlo al buio, con temperatura e umidità costanti.

DATI ANALITICI: Gradazione alcolica 12% vol. Acidità 5,30. Estratto secco 24.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Presenta un colore rosa tenue, che rispecchia la sua aromatica freschezza, con morbidi profumi di fruttato che richiamano soprattutto il lampone e il ribes.

COME ABBINARE: Si presta ad accompagnare i pasti a partire da appetitosi antipasti, delicati risotti di carne e verdure di stagione.

TEMPERATURA PER IL SERVIZIO CONSIGLIATA: °C 7-8.

BOTTIGLIA: Lt. 0,750.

# Camellia rubra Bardolino



Bardolino DOC

QUALIFICAZIONE: Bardolino.

CLASSIFICAZIONE DEL VINO: Denominazione di Origine Controllata.

VARIETA' DELLE UVE: Rondinella, Corvina e Merlot.

ORIGINE: Rivoli V.se.

VINIFICAZIONE: leggero appassimento e vinificazione con le bucce a temperatura controllata.

AFFINAMENTO: Acciaio.

CAPACITA' D'INVECCHIAMENTO E CONSERVAZIONE: Questo prodotto ha una conservabilità nel tempo di 2 anni dalla data di imbottigliamento, e consigliamo di prestare attenzione al metodo di conservazione con temperatura e umidità stabili in un luogo buio.

DATI ANALITICI: Gradazione alcolica 12,5%. Acidità 5,2. Estratto secco 27.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Presenta un color rosso rubino con riflessi granati. Il suo profumo intenso con piacevoli note floreali raggiunge un'esplosione di aromi richiamanti i frutti a bacca rossa.

COME ABBINARE: Si presta ad accompagnare i primi piatti a partire da zuppe di cereali a minestre di verdure, primi piatti tradizionali, ma anche a carni bianche e rosse servite con contorni di verdure, e crea un'accoppiata sinuosa in unione con la castagna alla brace.

TEMPERATURA PER IL SERVIZIO CONSIGLIATA: °C 14-16.

BOTTIGLIA: Lt. 0,750.



# Camellia alba



# Camellia rosea

Un nuovo modo di osservare una zona impregnata di profumi, di colori non sgargianti, di pennellate di un grigio delicato attorno ai rossi, verdi sullo sfondo dell'azzurro scuro del lago.



# Camellia rubra

Un nuovo modo di osservare una zona impregnata di profumi, di colori non sgargianti, di pennellate di un grigio delicato attorno ai rossi, verdi sullo sfondo dell'azzurro scuro del lago.



## Pinot Grigio delle Venezie

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Il Pinot Grigio delle Venezie per noi assume l'eleganza delle preziose camellie bianche, ci ricorda con il suo intenso equilibrio il dolce clima e i paesaggi del Veronese, terra d'origine di Orsola. Il gusto minerale e persistente ed i profumi floreali lo rendono perfetto come aperitivo o abbinandolo a pesce di lago e a carni bianche.

Imbottigliato da VR/2379 - IT  
per conto di: Azienda Agricola  
Orsola Poggi - La Camellia d'Oro  
OGGEBBIO (VB) - ITALIA.

[www.lacameliaodoro.com](http://www.lacameliaodoro.com)

Prodotto in Italia - Product of Italy  
Produziert in Italien

INDICAZIONE DI SMALTIMENTO BOTTIGLIA GLASSO VETRO  
- TAPPETTO FERRIS SU LEGNO - CAPPELLO IN PLASTICA  
VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE

**750ml e 12% vol**

Contains Sulphites - Enthält Sulfite - Contiene Solfiti

## Chiaretto di Bardolino

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Il nostro Chiaretto di Bardolino, che ricorda il rosa tenue delle camellie ottocentesche, proviene dai terreni di famiglia sulle colline moreniche, dove Taio, il padre di Orsola, si appassionò a piante e fiori. I freschi profumi di lampone e di ribes invitano ad abbinarlo ad antipasti, primi piatti e come aperitivo al "Chiaretto di luna".

Imbottigliato da VR/2379 - IT  
per conto di: Azienda Agricola  
Orsola Poggi - La Camellia d'Oro  
OGGEBBIO (VB) - ITALIA.

[www.lacameliaodoro.com](http://www.lacameliaodoro.com)

Prodotto in Italia - Product of Italy  
Produziert in Italien

**750ml e 12% vol**

Contains Sulphites - Enthält Sulfite - Contiene Solfiti

## Montebaldo Bardolino

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Il nostro Bardolino, dal colore rubino come i petali della camelia japónica anemoniflora, diffonde la fragranza fruttata delle ciliegie e delle marasche, che Taio, il padre di Orsola, coltivava nel brolo di famiglia ai piedi delle colline moreniche. Le sue note floreali consentono un armonico abbinamento a primi piatti, pesce di lago e carni alla griglia.

Imbottigliato da VR/2379 - IT  
per conto di: Azienda Agricola  
Orsola Poggi - La Camellia d'Oro  
OGGEBBIO (VB) - ITALIA.

[www.lacameliaodoro.com](http://www.lacameliaodoro.com)

Prodotto in Italia - Product of Italy  
Produziert in Italien

**750ml e 12% vol**

Contains Sulphites - Enthält Sulfite - Contiene Solfiti

# Semplicemente, noi



## Vogliamo condividere un testo prezioso da chi non c'è più

Torniamo al '700: non è ancora scoppiata la rivoluzione scientifica del XIX secolo che vedrà l'umanità tesa alla scoperta della verità del mondo e dell'esistenza.

Siamo però già al tempo della ricerca geografica nei mari di tutta la sfera terrestre con una curiosità che conquista tutti i paesi più evoluti.

Pigafetta aveva già fatto il giro del mondo, l'Europa lascia partire le sue navi alla ricerca delle terre oltre gli Oceani, alla ricerca di nuove verità.

Francesi, Olandesi e ancora di più i Britannici volgono lo sguardo ad ogni interesse che si apre davanti alle prue delle navi.

Fra gli studi importanti anche le piante di altri continenti che vengono studiate, riprese, ricoltivate negli orti e nei parchi europei.

In Francia diventa conosciuto il nome di Bougainville che è il nome di un esploratore, di una pianta, di tanti giardini, di un nuovo modo di colorare la vita con boschi esotici.

Sorgono i grandi parchi Britannici con alberi originari di tutto il mondo e il cedro del Libano diventa un simbolo delle isole oltre Manica.

Anche in Italia che già aveva aperto i suoi paesaggi con i Parchi verdi Rinascimentali si raccoglie il messaggio e nascono i parchi all'inglese, ricchi di colore e di natura, di profumi che apriranno gli odorati ad una nuova osservazione del creato. Il Parco diventa un nuovo mezzo di interpretare una realtà geografica di un luogo con un clima, con una meteorologia, con un'esposizione solare.

In seguito ad Affi verrà realizzato il Parco all'inglese di villa Poggi a completamento del Giardino all'Italiana di villa da Persico.

Attorno al lago Maggiore si scopre che le piante acide non sono solo una parola di cattivo sapore, ma un nuovo modo di osservare una zona impregnata di profumi, di colori non sgargianti, di pennellate di un grigio delicato attorno a rossi, verdi sullo sfondo dell'azzurro scuro del lago.

Dalla colta attenzione di appassionati inglesi vengono portate strisciate di rododendri, azalee e camelie a completare gli spazi attorno alle isole Borromee dando luogo a uno dei più belli e delicati paesaggi del mondo.

Non sorprende che Orsola, già istruita dall'infanzia nella zona coloratissima Gardesana possa avere trovato nel suo nuovo ambiente del Verbano un nuovo modo di pensare e di vivere cultura e coltura scientifica di Andrea.

Molti sono gli interessi che provengono dall'osservazione delle camelie. Molti gli auguri che nella mente di Andrea e Orsola continui a progredire la camelia.

# Chi siamo



Ci sentiamo di volere proporre i nostri “profumi” e aromi lacustri, che comprendono anche una piccola parte di affaccio sul lago di Garda, oltre che Maggiore.

La Camelia d’oro è un’azienda agricola a conduzione familiare di floriturismo, situata nel lago Maggiore, in un prestigioso giardino caratterizzato da una collezione di camelie storiche: villa Anelli ad Oggebbio (VB). E con un piede nel lago di Garda, alle pendici del monte Baldo. Andrea e Orsola Corneo producono nei loro vigneti ai piedi delle colline moreniche tre tipologie di vini DOC del Garda dedicandoli alle camelie, la loro grande passione, per tenere con se’ i profumi di casa.

## **Contatti:**

Orsola Poggi Corneo – 347 9402304 – [info@lacameliadoro.com](mailto:info@lacameliadoro.com)

