



ANTICA PLACENZIA

P I A C E N Z A

CAMPANA
VINI PIACENTINI

La Nostra Storia



Cantine Campana nasce nel 1972, grazie all'impegno del fondatore Giò Maria Dante Campana. Oggi la passione per le viti e per il vino è tramandata da una generazione all'altra nella famiglia Campana.

La nostra storia di quasi mezzo secolo ha migliorato la nostra qualità e la nostra capacità produttiva. Tutti i nostri vini hanno la certificazione DOC.

Cantine Campana è situata ai piedi dei Colli Piacentini, tra il Piemonte e la Toscana: queste dolci colline ospitano la maggioranza delle nostre uve e la tradizione dei nostri prodotti.




I Colli Piacentini sono una zona vitivinicola italiana all'estremità occidentale dell'Emilia Romagna. Il Gutturnio è il vino più famoso e più consumato a Piacenza, e il suo nome deriva da "Gutturnium", una grossa coppa d'argento che utilizzavano i Romani per bere il vino, trovata in un antico insediamento Romano vicino al fiume Po.


Tornando indietro nel tempo, l'abbondanza di fossili ci riporta a un'era chiamata "Placenziano", quando il fiume Po ancora non esisteva e tutto era coperto dal Mare Adriatico. Ancora oggi è abbastanza comune trovare conchiglie fossili e resti nei nostri vigneti. Questi resti calcarei sono il suolo perfetto per le nostre uve, e i nostri vini trasmettono nel vostro bicchiere tutti questi secoli di storia e di tradizioni.





Dante 72

Gutturnio Frizzante D.O.C.

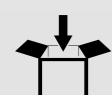
 60% Barbera, 40% Bonarda


 Colore rosso rubino intenso, profumo pronunciato e pieno di ciliegia e viola, morbido e fruttato al gusto.


 Vino gustoso e di facile beva, adatto a tutte le occasioni.


 14 - 18° C


 0,75 lt.

 Bottiglie per cartone: n° 6

 Cartoni per strato: n° 17

 Strati per pallet: n° 4

 Cartoni per pallet: n° 68


 Bottiglie per pallet: n° 408





Dante 72


Ortrugo Frizzante D.O.C.


100% Ortrugo,
uva autoctona piacentina


 Colore giallo paglierino, delicato e con aromi floreali, morbido e fruttato (mela verde), fresco ed equilibrato.


 Salumi ed antipasti, risotti mantecati, carni bianche e pesce.


 11 - 14° C


 0,75 lt.

 Bottiglie per cartone: n° 6

 Cartoni per strato: n° 17

 Strati per pallet: n° 4

 Cartoni per pallet: n° 68

 Bottiglie per pallet: n° 408



ANTICA PLACENZIA

Gutturnio Frizzante

D.O.C.



60% Barbera - 40% Bonarda



Colore rosso brillante, profumo vinoso e fruttato, conserva nel gusto una vena morbida.



Vino adatto a molte occasioni, principalmente con primi piatti asciutti e carni alla brace e a tutto pasto.



16 -18 ° C



0,75 lt.



Bottiglie per cartone: n° 6



Cartoni per strato: n° 25



Strati per pallet: n° 4



Cartoni per pallet: n° 100



Bottiglie per pallet: n° 600



8 015273 075213

Gutturnio Superiore

D.O.C.

60% Barbera - 40% Bonarda



Colore rosso brillante, profumo vinoso e fruttato, gusto morbido e corposo.



Primi piatti asciutti, carni alla brace e a tutto pasto.



16 -18 ° C



0,75 lt.



Bottiglie per cartone: n° 6



Cartoni per strato: n° 25



Strati per pallet: n° 4



Cartoni per pallet: n° 100



Bottiglie per pallet: n° 600



8 015273 075299



ANTICA PLACENZIA

Bonarda Secco Frizzante

Colli Piacentini - D.O.C.



100% Bonarda



Colore rosso brillante,
profumo fruttato, gusto
morbido e di buon corpo.



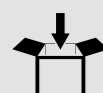
Primi piatti saporiti
e carni in umido.



16 -18 °C



0,75 lt.



Bottiglie per cartone: n° 6



Cartoni per strato: n° 25



Strati per pallet: n° 4



Cartoni per pallet: n° 100



Bottiglie per pallet: n° 600



8 015273 075312

Bonarda Dolce Frizzante

Colli Piacentini - D.O.C.

100% Bonarda



Colore rosso intenso con venature
violacee, profumo intenso e piacevole,
armonico di gusto dolce, di buon corpo.



Crostate secche o a torte
guarnite di confetture.



14 -16 °C



0,75 lt.



Bottiglie per cartone: n° 6



Cartoni per strato: n° 17



Strati per pallet: n° 4



Cartoni per pallet: n° 68



Bottiglie per pallet: n° 408



8 015273 075244

ANTICA PLACENZIA

Ortrugo Frizzante

D.O.C.



100% Ortrugo



Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli e profumo delicato. Al gusto risulta secco, ma morbido e armonico con retrogusto amarognolo.



Aperitivi, antipasti, pesce e carni bianche.



12 -14 ° C



0,75 lt.



Bottiglie per cartone: n° 6



Cartoni per strato: n° 25



Strati per pallet: n° 4



Cartoni per pallet: n° 100



Bottiglie per pallet: n° 600



8 015273 075305

Barbera Frizzante

Colli Piacentini - D.O.C.

100% Barbera



Colore rosso brillante, profumo fruttato. Gusto secco, di buon corpo è un vino da bere giovane.



Primi piatti asciutti, carni alla brace e a tutto pasto.



16 -18 ° C



0,75 lt.



Bottiglie per cartone: n° 6



Cartoni per strato: n° 25



Strati per pallet: n° 4



Cartoni per pallet: n° 100



Bottiglie per pallet: n° 600



8 015273 075220

ANTICA PLACENZIA

Malvasia Secco Frizzante

D.O.C.



100% Malvasia Aromatica di Candia
Colore giallo paglierino brillante dal profumo intenso e fruttato. Ha sapore secco ma rotondo, morbido e fresco, frizzante con un persistente perlage.



Aperitivi, salumi ed antipasti, primi piatti delicati.



10 -12 °C



0,75 lt.



Bottiglie per cartone: n° 6



Cartoni per strato: n° 17



Strati per pallet: n° 4



Cartoni per pallet: n° 68



Bottiglie per pallet: n° 408



8 015273 075251

Malvasia Dolce Frizzante

D.O.C.

100% Malvasia Aromatica di Candia



Colore giallo paglierino aromi fruttati.
Dolce e di gusto aromatico.



Dessert con creme e crostate.



10 -12 °C



0,75 lt.



Bottiglie per cartone: n° 6



Cartoni per strato: n° 17



Strati per pallet: n° 4



Cartoni per pallet: n° 68



Bottiglie per pallet: n° 408



8 015273 075282



ANTICA PLACENZIA

Gutturnio Frizzante

D.O.C.



60% Barbera - 40% Bonarda



Colore rosso brillante, profumo vinoso e fruttato, conserva nel gusto una vena morbida.



Vino adatto a molte occasioni, principalmente con primi piatti asciutti, con carni alla brace e a tutto pasto.



16 -18 ° C



1,5 lt.



Bottiglie per cartone: n° 6



Cartoni per strato: n° 16



Strati per pallet: n° 4



Cartoni per pallet: n° 64



Bottiglie per pallet: n° 384



8 015273 150118

Gutturnio Superiore

D.O.C.

60% Barbera - 40% Bonarda



Colore rosso brillante, profumo vinoso e fruttato, gusto morbido e corposo.



Primi piatti asciutti, carni alla brace e a tutto pasto.



16 -18 ° C



1,5 lt.



Bottiglie per cartone: n° 6



Cartoni per strato: n° 16



Strati per pallet: n° 4



Cartoni per pallet: n° 64



Bottiglie per pallet: n° 384



8 015273 150163



ANTICA PLACENZIA



CAMPANA

VINI PIACENTINI

Via Madonna della Quercia, 116 - 29013 CIRIANO - Carpaneto Piacentino (PC)
Tel. 0523 859448 - www.cantinecampana.it - info@cantinecampana.it

YouTube



SCARICA QUI LA TUA BROCHURE