



CAMPANA  
VINI PIACENTINI



### ANTIQUUM

GUTTURNO CLASSICO RISERVA  
DOC

60% Barbera, 40% Bonarda.  
Colore rosso intenso, leggermente  
vinoso, tranquillo, netto ed elegante  
nel profumo, secco e corposo al gu-  
sto. Piatti succulenti e ricchi a base  
di carne, arrostiti e cacciagione.  
19 - 20 °C.



### GIÒ MARIA

CABERNET SAUVIGNON  
DOC

Cabernet Sauvignon.  
Piacevolmente fruttato con  
nota di foglia di pomodoro e  
delicati sentori vanigliati.  
Carni succulente alla  
griglia, umidi. 18 - 20 °C



### PASSITO

MALVASIA PASSITO  
COLLI PIACENTINI  
DOC

Malvasia aromatica di candia.  
Dolci sentori di miele d'acacia  
e aromatiche essenze di vaniglia.  
Formaggi piccanti o dolci secchi.  
10 - 12 °C.



### PERLA BRUT

ORTRUGO SPUMANTE

Ortrugo, Chardonnay, Pinot Nero.  
Metodo Charmat, dalla lunga  
fermentazione. Di colore giallo  
paglierino scarico con riflessi ver-  
dognoli, è secco, morbido e fresco.  
Ottimo aperitivo, piatti a base di  
pesce. 8 °C.



### PERLA DOLCE

MALVASIA SPUMANTE

Malvasia aromatica di Candia.  
Metodo Charmat con lieviti  
selezionati, fine bouquet di mela,  
pesca e fiori di campo. Colore  
giallo paglierino di sapore dolce  
e fragrante. Formaggi piccanti  
o dolci secchi. 10 - 12 °C.



## **GUTTURNIO VIVACE** DOC

60% Barbera, 40% Bonarda. Di 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.



## **ORTRUGO** DEI COLLI PIACENTINI DOC

Ortrugo. Ha un 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.



## **GUTTURNIO SUPERIORE** DOC

60% Barbera, 40% Bonarda. Rosso brillante, profumo vinoso, gusto morbido e corposo. Primi piatti asciutti, carni alla brace e a tutto pasto. 16 - 18 °C.



## **MALVASIA SECCO** COLLI PIACENTINI DOC

Malvasia aromatica di Candia. Colore giallo paglierino brillante dal profumo intenso e fruttato. Ha sapore secco, morbido e fresco, frizzante con un persistente perlage. Aperitivi, salumi ed antipasti, primi piatti delicati. 10 - 12 °C.



## **MALVASIA DOLCE** COLLI PIACENTINI DOC

Malvasia aromatica di Candia. Giallo paglierino, aromi fruttati. Dolce e di gusto aromatico. Dessert con creme e crostate. 10 - 12 °C.



## **BONARDA DOLCE** COLLI PIACENTINI DOC

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.



**BONARDA SECCO**  
COLLI PIACENTINI  
DOC

Bonarda.  
Di colore rosso brillante, profumo fruttato, gusto morbido e di buon corpo. Primi piatti saporiti e carni in umido.  
16 - 18 °C.



**BARBERA VIVACE**  
COLLI PIACENTINI  
DOC

Barbera. Colore rosso brillante, profumo fruttato. Gusto secco di buon corpo, è un vino da bere giovane. Adatto a tutto pasto, con carni alla brace e cacciagione.  
16 - 18 °C.



**MONTEROSSO FRIZZANTE**  
COLLI PIACENTINI  
DOC

Malvasia, Trebbiano, Ortrugo e altri. Colore giallo brillante, aromi intensi di frutta. Abboccato, armonico di delicata freschezza. Salumi ed antipasti, primi saporiti e formaggi di media stagionatura. 10 - 12 °C.



**MONTEROSSO FERMO**  
COLLI PIACENTINI  
DOC

Malvasia, Trebbiano, Ortrugo e altri. Di colore giallo paglierino brillante, fruttato, leggermente abboccato e fresco. Salumi ed antipasti, primi saporiti e formaggi. 10 - 12 °C.

# LA VINERIA

*il gusto della tradizione*

## Visite alla Cantina Degustazioni e acquisti dei migliori vini piacentini

Cantine Campana vi dà il benvenuto a “La Vineria”, nuova tappa obbligata per gli appassionati di vino e per i turisti che vanno scoprendo le meraviglie dei Castelli del Ducato, della suggestiva Veleia Romana, del Parco del Piacenziano o di tanti altri angoli nascosti della provincia di Piacenza.

“La Vineria”, ovvero “Il gusto della Tradizione”. Che sia una sosta gustosa o un viaggio interamente dedicato ai piaceri del vino, che siate un gruppo di amici o di operatori professionali, potrete unire momenti di svago e convivialità con l'opportunità di visitare la cantina comprendendone i processi e assaggiandone i prodotti in abbinamento con le eccellenze gastronomiche del territorio. Su richiesta possiamo proporvi una visita personalizzata, cucita sulle vostre esigenze e sui vostri desideri.





**CAMPANA**  
VINI PIACENTINI

Via Madonna della Quercia, 116- 29013 CIRIANO - Carpaneto Piacentino (PC)  
Tel. 0523 859448 - [www.cantinecampana.it](http://www.cantinecampana.it) - [info@cantinecampana.it](mailto:info@cantinecampana.it)



SCARICA QUI LA TUA BROCHURE