

45
DANTE
CAMPANA



CAMPANA
VINI PIACENTINI

45 anni fa, nel 1972, il Fondatore Dante
Giò Maria Campana, ha trasformato
la sua passione per il vino in un
lavoro che è diventato la sua vita.

Le bollicine, tradizione di Piacenza, sono da
sempre il suo orgoglio. Oggi la sua esperienza,
affiancata dalle nuove generazioni della famiglia
e dalle moderne tecnologie si fondono in due
nuovi vini che celebrano il suo impegno, la
sua determinazione e la sua dedizione.



Foto di Franco Chiara

45 ANNI DI STORIA





GUTTURNIO

FRIZZANTE DOC

UVE: BARBERA 60%, grappolo medio, piramidale, tendenzialmente compatto, alato. Acino medio, ellissoidale, con buccia molto pruinosa e di colore blu intenso, sottile ma consistente. BONARDA 40%, grappolo piccolo a forma di pigna, poco alato, irregolare e spargolo. Acino piccolo, rotondo e molto dolce, buccia pruinosa, spessa e piuttosto coriacea.

GRADI: 12,5% Vol.

VINIFICAZIONE: fermentazione in vasche inox 4-5 giorni, sia con lieviti indigeni che selezionati.

COLORE: rosso rubino intenso, sfumature violacee, cromatura pulita, spuma densa e consistente.

PROFUMO: pronunciato, pieno, con sensazioni di viola e di ciliegia molto delicate. Buona la spalla acida e l'equilibrio dei composti.

SAPORE: morbido e moderatamente fruttato, buona la presa di spuma, così come l'acidità totale e l'equilibrio del vino, finale pulito.

SENSAZIONI: vino per ogni occasione, gustoso, fruttato, di facile beva e dal lieve retrogusto di mandorla.

SERVIZIO: 12 - 14 °C (estate), 16 - 18 °C (inverno). Bicchiere alto e bombato a forma di tulipano chiuso.

ABBINAMENTO: salumi, antipasti vari, paste e risotti saporiti, carni rosse anche grasse e quanto della tradizione locale e del gusto personale.



ORTRUGO

DEI COLLI PIACENTINI
FRIZZANTE DOC

UVE: ORTRUGO 100%, uva autoctona piacentina. Grappolo grande, cilindrico, conico e compatto. Acino medio, sferoidale. Buccia pruinosa, sottile ma consistente, di colore giallo punteggiata.

GRADI: 11,5% Vol.

VINIFICAZIONE: spremitura soffice senza contatto con l'ossigeno, fermentazione a temperatura controllata in vasche inox per 4-5 giorni sia con lieviti indigeni che selezionati.

COLORE: giallo paglierino tenue, sfumature verdoline, cromatura limpida e pulita. Bollicina sottile e costante.

PROFUMO: delicato, fine e con sensazioni floreali (petali di rosa bianca) e fruttate (mela verde) molto delicate.

SAPORE: morbido e moderatamente fruttato (mela verde), frizzante, delicato e persistente. Fresco ed equilibrato dal gusto secco.

SENSAZIONI: vino di facile beva, secco ma morbido per la buona consistenza del frutto e per le setose note floreali e fruttate.

SERVIZIO: 8 - 11 °C (estate), 11 - 14 °C (inverno). Bicchiere alto e bombato a forma di tulipano chiuso.

ABBINAMENTO: salumi di qualità, antipasti particolari, risotti mantecati, paste saporite, carni bianche (acqua-terra) e quanto della tradizione locale e del gusto personale.



MALVASIA

SECCO FRIZZANTE DOC

UVE: 100% Malvasia di Candia Aromatica. Grappolo medio, conico, piramidale. Acido medio con buccia sottile e consistente, poco pruinosa, di colore giallo dorato.

GRADI: 11% Vol.

VINIFICAZIONE: spremitura soffice con pressa sottovuoto e fermentazione in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata per 4-5 giorni, con lieviti indigeni e selezionati.

COLORE: giallo tenue con sfumature dorate, cromatura limpida. Bollicine fini e costanti.

PROFUMO: consistente, aromatico e con buona acidità olfattiva. Equilibrato nei profumi.

SAPORE: fruttato, bollicine delicate, leggermente acido. Gusto secco e deciso.

SENSAZIONI: piacevole grazie all'armonia tra gusto e olfatto e alle note aromatiche al naso e in bocca. Ottima nota minerale.

SERVIZIO: 8 - 11 °C (estate), 11 - 14 °C (inverno). Calice alto e bombato, a forma di tulipano chiuso.

ABBINAMENTO: salumi nostrani, antipasti e piatti dalla sapidità delicata. Ideale con aperitivi e stuzzichini.



BONARDA

SECCO FRIZZANTE DOC

UVE: 100% Croatina, localmente chiamata "Bonarda". Grappolo piccolo, piramidale, alato e conico. Acino piccolo, dolce e rotondo con buccia pruinosa; sottile ma consistente.

GRADI: 12% Vol.

VINIFICAZIONE: fermentazione in vasche d'acciaio inox per 4-5 giorni, con lieviti indigeni e selezionati.

COLORE: rosso rubino intenso con riflessi violacei, cromatura intatta e perfetta presa di spuma.

PROFUMO: delicato con sensazioni di fragola e ciliegia, ottimo l'equilibrio dei composti.

SAPORE: rotondo e fruttato, buona sensazione di frizzantezza ed equilibrio del vino, finale pulito.

SENSAZIONI: avvolgente, fruttato, di facile beva e finale armonico.

SERVIZIO: 12 - 14 °C (estate), 16 - 18 °C (inverno). Calice alto e bombato, a forma di tulipano chiuso.

ABBINAMENTO: a tutto pasto, eccellente con aperitivi, paste saporite e risotti, carni rosse e grasse.



CAMPANA

VINI PIACENTINI

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



SCARICA QUI LA TUA BROCHURE