


nato Bio



CAMPANA
VINI PIACENTINI

Il vino è nato bio. I nostri avi coltivavano la vite con mani esperte guardando il cielo, unico vero custode del loro raccolto.

Così oggi il nostro vino è nato  Bio.

Custodito in una bottiglia di altri tempi, che distingue un vino sincero, rustico e appassionante. Il vetro opaco, a ricordare la polvere che rispecchia il tempo passato in cantina in attesa di tornare alla luce, con il tappo sporgente, simbolo dell'imperfezione di un lavoro fatto a mano e un'etichetta in carta naturale, come anche il materiale della scatola.

Infine la coccinella sulla foglia della nostra vite, testimone e messaggera dell'impegno che mettiamo ogni giorno nella cura dell'ambiente attraverso pratiche e scelte ecosostenibili, dal vigneto alla cantina.





COLLI PIACENTINI DOC BARBERA

UVA: Barbera 100% prodotta coltivando il vigneto seguendo scrupolosamente le direttive imposte per le produzioni BIO

GRADI: 14% vol. 750 ml

VINIFICAZIONE: spremitura soffice e fermentazione di 15 giorni in vasche inox, sia con lieviti indigeni che selezionati.

COLORE: rosso rubino intenso con tratti violacei.

PROFUMO: intenso, fruttato con sensazioni di mirtillo e confettura di ciliegia.

SAPORE: elegante e avvolgente, rotondo ed equilibrato. Buona la spalla acida e l'equilibrio dei composti.

SENSAZIONI: forte struttura del vino, buona armonia tra naso e bocca. Lievemente tannico.

SERVIZIO: 16° - 18° C; da servire preferibilmente nel bicchiere alto e bombato a forma di tulipano chiuso.

ABBINAMENTO: si accompagna con piatti dai forti sapori, dagli antipasti ai piatti di mezzo, nonché con carni alla brace, selvaggina e formaggi anche stagionati.

COLLI PIACENTINI DOC MALVASIA

UVA: Malvasia aromatica di Candia
100% prodotta coltivando il vigneto
seguendo scrupolosamente le direttive
imposte per le produzioni BIO

GRADI: 12% vol. 750 ml

VINIFICAZIONE: spremitura soffice
in assenza di ossigeno e fermentazione
a bassa temperatura in vasche inox, sia
con lieviti indigeni che selezionati.

COLORE: giallo paglierino con
riflessi verdognoli. Limpido e pulito.

PROFUMO: ingentilita la nota
aromatica della Malvasia di Candia,
si percepiscono anche piacevoli
sensazioni di nespola e pera.
Ottimo l'equilibrio olfattivo.

SAPORE: fresco ed elegante,
piacevolmente aromatico con
una lieve nota minerale.

SENSAZIONI: il vino stupisce
per la sua piacevolezza e facilità
di beva. Secco ma morbido per
la sua delicata aromaticità.

SERVIZIO: 8° - 10° C in estate
11° - 14° C in inverno; da servire
preferibilmente nel bicchiere alto e
bombato a forma di tulipano chiuso.

ABBINAMENTO: si accompagna
con piatti a base di pesce, salumi
e formaggi freschi e di media
stagionatura. Ottimo come aperitivo.



VINO FRIZZANTE DOC GUTTURNIO



UVA: Barbera 60% + Bonarda 40%, uve prodotte seguendo le direttive dei disciplinari biologici, con l'ideale di preservare nel migliore dei modi l'ambiente e la natura.

GRADI: 13% vol. 750 ml

VINIFICAZIONE: spremitura soffice con pigiadiraspatrice, fermentazione di 4-5 giorni a contatto con le bucce in vinificatori d'acciaio, con l'aggiunta di lieviti biologici selezionati.

COLORE: rosso porpora intenso con riflessi rubino.

PROFUMO: volutamente rustico, vinoso con sentori di frutti rossi maturi, ciliegia, prugna ed amarena.

SAPORE: buon equilibrio con una spiccata acidità data dalla giovinezza del vino e dalla composizione delle uve utilizzate che viene bilanciata dal gusto abboccato.

SENSAZIONI: tannino abbastanza giovane e rugoso, ammorbidito dall'intensità dell'alcool. Ottimo l'equilibrio tra naso e bocca, forte percezione di amarena.

SERVIZIO: 12° - 14° C in calice alto a forma di tulipano con apertura ampia che favorisce il trasporto dei profumi al naso.

ABBINAMENTO: si consiglia l'abbinamento a salame tipico piacentino, anolini, carne di manzo, oppure può essere servito dopo un paio d'ore di frigorifero accompagnato da una tartare di salmone.



CAMPANA
VINI PIACENTINI

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



DOWNLOAD HERE YOUR BROCHURE