



Campana

Via Madonna della Quercia, 116 - 29013 Carpaneto Piacentino (PC) - Tel. 0523.859448
Fax 0523.853554 - www.cantinecampana.it - info@cantinecampana.it



Fondata nel 1971, l'azienda è gestita da generazioni dalla famiglia Campana, che tramanda di padre in figlio la passione per il vino. Dalle pendici della Val d'Arda e della Val Chero derivano le uve da cui si ottengono i vini, dei quali il 70% sono Doc. Proprietario: Giò Maria Dante Campana, Patrizio Campana. Enologo: Giò Maria Dante Campana, Fausto Borghi. Bottiglie prodotte: 1.500.000. Vendita diretta: sì. Visite all'azienda: su prenotazione. Sala di degustazione: sì.

Passion for vines and wine-making has been passed on over the generations of the Campana family. Bottles produced: 1,500,000. Direct sale: available. Visits to the company: on booking. Tasting room: available.



● Giò Maria Colli Piacentini Doc Cabernet Sauvignon 2011

Uve: cabernet sauvignon 100% - Alcol: 13,5% - Bottiglie prodotte: 3.000 - Rubino intenso, di bella densità nel calice. Rifinito olfatto, frutti rossi profumano di iris e spezie, aprendosi a note di tostatura e cioccolato. Ha personalità e volume, si allarga piacevole senza inflessioni, gusto sostenuto, tannino rifinito. Abbinamento: Fagiano in umido con aromi e spezie. Servire a 18°C. Prezzo: ★★

Grapes: cabernet sauvignon 100%; Alcohol: 13,5%; Bottles produced: 3,000; Intense ruby red, with good thickness. Well-defined bouquet, with hints of red fruit, iris and spices giving way to toasted notes. Shows great personality and volume, becoming ampler in a decisive way. Well-defined tannins. Food matching: Stewed pheasant with aromas and spices. Serving temperature: 18°C. Price: ★★

● Antiquum Gutturino Doc Classico Riserva 2011

Uve: barbera 60%, croatina 40% - Alcol: 13,5% - Bottiglie prodotte: 2.000 - Rubino di granato orlato, consistente. Bouquet olfattivo incentrato su composta di frutti rossi e sotto spirito, cannella e note tostate. Ingresso vellutato, materia amalgamata, gusto che ricorda aromi di frutta in fine. Abbinamento: Somarino in umido con polenta. Servire a 16°C. Prezzo: ★★★

Grapes: barbera 60%, croatina 40%; Alcohol: 13,5%; Bottles produced: 2,000; Thick ruby red with a garnet rim. Bouquet focused on red fruit jam and in alcohol, with cinnamon and toasted notes. Velvety entry, with perfectly blended flavours and a fruity finish. Food matching: Donkey stew with maize polenta. Serving temperature: 16°C. Price: ★★★



● Perla Spumante Brut 2013

Uve: ortrugo 80%, pinot nero 10%, chardonnay 10%; Alcol: 11%; Bottiglie prodotte: 4.000; Abbinamento: Anolini in brodo. Servire a 6°C. Prezzo: ★★

● Uve & Sole Colli Piacentini Doc Malvasia Passito 2009

Uve: malvasia di Candia 100%; Alcol: 13,5%; Bottiglie prodotte: 1.000; Abbinamento: Bavarese agli agrumi. Servire a 10°C. Prezzo: ★★★★★