

# nato Bio



CAMPANA  
VINI PIACENTINI



# COLLI PIACENTINI DOC BARBERA

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

**GRADI:** 14% vol.

**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.

**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.



*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.*



Via Madonna della Quercia, 116 - 29013 CIRIANO - Carpaneto Piacentino (PC)  
Tel. 0523 859448 - Fax 0523 853554 - [www.cantinecampana.it](http://www.cantinecampana.it) - [info@cantinecampana.it](mailto:info@cantinecampana.it)

