CAMPAGNOLA
DAL 1907

PRODUTTORE VINI CLASSICI IN VALPOLICELLA

DAL 1907
Giuseppe Campagnola
i grandi veronesi

Porta il nome del nonno Giuseppe questa linea d'eccellenza: da quel lontano 1907 non abbiamo mai interrotto l'appassionante impegno nel salvaguardare i valori della tradizione e nella costante ricerca della migliore qualità.
Questi vini prestigiosi sono la perfetta sintesi del nostro lavoro e nascono da uve pregiate selezionate personalmente da Giuseppe Campagnola.

This collection of wines of true excellence bears the name of the grandfather Giuseppe.
Ever since 1907 we have remained constantly and passionately committed to preserving the values of tradition while never ceasing in our efforts to seek ever higher quality. Made with precious grapes personally selected by Giuseppe Campagnola, these prestigious wines encapsulate the very spirit of our work.

Amarone della Valpolicella DOCG Classico *"Vigneti Vallata Di Marano"*

Grande vino rosso dal colore granato carico ottenuto con appassimento delle uve per circa 100 giorni.
Fermentazione a temperatura controllata e macerazione per 30 giorni.
Uve: Corvina e Corvinone Veronese 65%, Rondinella 35%.
Affinamento: il 60% del vino ottenuto è affinato per 24 mesi in botti da 30 e 20 hl; il restante 40% in barriques di rovere di Allier per 18 mesi. Profumo etereo, vanigliato, speziato, con sentore di ciliegia, mandorla amara e prugna.
Gastronomia: ideale con piatti di carne, arrosti, selvaggina e formaggi stagionati. Si consiglia di stappare un'ora prima e servire ad una temperatura di 17-18 °C.

A great red wine, with an intense garnet-red colour, obtained by raising the grapes for about 100 days. Fermentation at controlled temperature and maceration for 30 days.
Grapes: Corvina and Corvinone Veronese 65%, Rondinella 35%.
Ageing: 60% of the wine obtained is aged for 24 months in 30 and 20 hl casks, and the remaining 40% in Allier oak barriques for 18 months. An evolved bouquet, fragrant and spicy, with overtones of cherry, bitter almond and plum.
Serving: ideal with meat dishes, roasts, game and mature cheeses.
Uncork one hour before serving at a temperature of 17-18 °C.

“Ripasso” Valpolicella DOC Classico Superiore

Tradizionale Valpolicella prodotto con la tecnica del ripasso (rifermentazione sulle vinacce dell’amarone).
Un rosso dal profumo delicato con ricordi di confettura e dal sapore morbido ed armonico.
Uve: Corvina e Corvinone Veronese 80%, Rondinella 20%.
Affinamento: botti in rovere di Slavonia per 12 mesi.
Gastronomia: particolarmente indicato per accompagnare i risotti autunnali e la pasta e fagioli.
Ideale anche con carne, selvaggina e formaggi.
Si consiglia di servire a 17-18 °C.

A traditional Valpolicella made using the ripasso technique (second fermentation on unpressed Amarone skins). A delicately fragrant red with jammy overtones and a supple, well-balanced flavour.
Grapes: Corvina and Corvinone Veronese 80%, Rondinella 20%.
Ageing: in Slavonian oak casks for 12 months.
Serving: particularly recommended with autumn risottos and pasta with beans. Ideal also with meat, game and cheeses. Serve at 17-18 °C.

Recioto della Valpolicella DOCG Classico *“Casotto Del Merlo”*

Vino Recioto, dal colore rosso intenso, ottenuto con pigiatura soffice delle uve passite in Gennaio; macerazione prolungata per circa 30 giorni con controllo della temperatura. Profumo fine, fruttato, fragrante. Gusto dolce, con note di ciliegia e marasca.
Uve: Corvina e Corvinone Veronese 70%, Rondinella 30%.
Affinamento: maturazione in Inox a temperatura sotto i 10°C.
Gastronomia: indicato con dolci secchi, biscotti e frolle.
Si accompagna piacevolmente anche con fragole o frutti a bacca rossa.
Ideale servito fresco a 15-16°C.

Recioto wine, intense red, obtained by soft crushing of partially dried grapes in January; prolonged maceration for about 30 days at controlled temperature. Elegant, fruity, fragrant bouquet. Sweet to the taste, with hints of sweet and morello cherries.
Grapes: Corvina and Corvinone Veronese 70%, Rondinella 30%.
Ageing: aged in stainless steel at below 10 °C.
Serving: recommended with dry pastries, biscuits and shortcrusts. Delicious also with strawberries and red berries. Ideally served chilled, at 15-16 °C.

Profumi avvolgenti, aromi di ciliegia, marasca, prugna e mandorla, per liberare nel calice tutta l'essenza di una valle ricca e generosa, che chiede sapienza e rispetto.

With their *pervasive bouquets* and fragrances of sweet and morello cherries, plums and almonds, in the glass these wines release the very essence of a rich, generous valley that demands understanding and respect.

"Il Fortificato" di Giuseppe Campagnola

Vino liquoroso dolce, dal colore rosso granato intenso ottenuto, secondo l'antica tecnica della Valpolicella: al vino ottenuto in Gennaio dopo una vinificazione in rosso con macerazione prolungata, viene aggiunto alcol ottenuto da distillazione di vino invecchiato mediamente 10 anni.
Uve: Corvina e Corvinone.
Gastronomia: ideale come vino da dessert o da meditazione. Indicato con crostate di frutta e dolci con frutta secca. Eccezionale l'abbinamento con il cioccolato fondente.
Ideale servito fresco a 15 - 16 °C.

A sweet fortified wine, intense ruby red, made using the ancient technique of Valpolicella: alcohol obtained by distilling wine aged for on average 10 years is added to wine made in January after red vinification with prolonged maceration.
Grapes: Corvina and Corvinone.
Serving: ideal for desserts or as a sipping wine.
Recommended with fruit tarts and desserts with dried fruit.
Outstanding with plain chocolate.
Ideally served chilled to 15-16 °C.

Corvina Veronese IGT "Corte Agnella"

Corvina in purezza dal colore rosso rubino intenso, ottenuta con il tradizionale metodo con fermentazione controllata e macerazione per 10 giorni. Al naso si evidenza un bouquet di ciliegia e marasca. Gusto vellutato e morbido.
Uve: 100% Corvina Veronese.
Affinamento: maturazione in Inox.
Gastronomia: ideale con piatti a base carne come brasati o arrosti, ottimo anche con formaggi stagionati. Si consiglia di servire ad una temperatura di 16 - 17 ° C.

Monovarietal Corvina, intense media ruby red, made with the traditional method using controlled fermentation and maceration for 10 days. The bouquet is of sweet and morello cherries. Soft, velvety flavour.
Grapes: 100% Corvina Veronese.
Ageing: aged in stainless steel.
Serving: ideal with meat dishes, roast or braised, and superb also with matured cheeses.
Recommended serving temperature: 16-17 °C.

“Le Bine”
Valpolicella DOC Classico

Valpolicella Classico ottenuto con il metodo della “seconda fermentazione”: un rosso di corpo, dal gusto secco e vellutato con sentore finale di ciliegia e prugna.
Uve: Corvina e Corvinone Veronese 70%, Rondinella 30%.
Affinamento: botti in rovere di Slavonia da 50hl per 10 mesi.
Gastronomia: vino a tutto pasto, ottimo con antipasti tipici del territorio, come polenta con soppressa, pancetta, lardo. Si accompagna bene anche a bolliti e fegato alla veneziana.
Si consiglia di servire a 16-17 °C.

Valpolicella Classico obtained using the “second fermentation” technique: a full-bodied red, with a dry, velvety flavour, and a finish of cherry and plum.
Grapes: Corvina and Corvinone. Veronese 70%, Rondinella 30%.
Ageing: in 50 hl Slavonian oak casks for 10 months.
Serving: versatile in its pairing, excellent with typical local hors d’oeuvres such as polenta with sopressa salami, bacon and lard. Also accompanies boiled meats and Venetian-style liver.
Serve at 16-17 °C.

“Le Bine”
Soave DOC Classico
“Vigneti Monte Foscarino”

Soave ottenuto con la classica tecnica della macerazione a freddo che permette di estrarre dolcemente gli aromi varietali tipici della Garganega. Vino bianco secco dal profumo intenso. Sapore armonico con caratteristico retrogusto di mandorla.
Uve: Garganega 70% e Trebbiano di Soave 30%.
Affinamento: in serbatoi in Inox.
Gastronomia: ideale come aperitivo o per accompagnare piatti a base di pesce di mare.
Interessante l’abbinamento con risotto agli asparagi selvatici o con ortiche.
Servire fresco a 8-10°C.

Soave obtained using the classic technique of cold maceration, which gently brings out the varietal aromas typical of the Garganega.
Dry white wine with an intense bouquet. Well-balanced flavour with a characteristic almond aftertaste.
Grapes: Garganega 70% and Trebbiano di Soave 30%.
Ageing: in stainless-steel tanks.
Serving: ideal as an aperitif and also with seafood dishes.
It pairs most interestingly with nettle or wild-asparagus risottos.
Serve cool at 8-10 °C.

DAL 1907

CAMPAGNOLA

selezione classici veronesi

Classici Veronesi è la linea che racchiude i vini DOC e IGT, prodotti o selezionati da Campagnola, espressione della migliore tradizione enologica dell'intero territorio. Dai rossi Valpolicella e Bardolino, ai bianchi fermi o frizzanti, sono tutti caratterizzati da una grande versatilità, che ne fanno la scelta ideale da "tutto pasto".
Da oltre 100 anni i Classici Veronesi sono frutto dell'esperienza e dell'attenta ricerca sui migliori terroir, per firmare con il nome Campagnola solo il meglio dei vigneti scaligeri.

Classici Veronesi is the collection of DOC and IGT wines, produced and selected by Campagnola, expressing the finest wine-making traditions of the entire area. From Valpolicella and Bardolino reds to still or sparkling whites, all are remarkable for their versatility, making them the perfect choice for enjoyment throughout the meal. For over 100 years, Classici Veronesi have epitomised the experience and meticulous research into the finest terroirs, with the name Campagnola going only to the best that can be had from Veronese vineyards.

Valpolicella DOC Classico

Vino rosso rubino intenso, fresco e fruttato con note speziate e di frutti rossi. Sapore asciutto, armonico, morbido con retrogusto amarognolo.
Uve: Corvina Veronese 40%, Corvinone Veronese 40%, Rondinella 20%.
Gastronomia: pasta al sugo di carne, risotto, carni arrosto e grigliate.
Si consiglia di servire a 16 -17 °C.

Intense ruby-red wine, fresh and fruity with red-fruit and spicy nuances. Dry, velvety, well-balanced flavour with a slightly bitter aftertaste.
Grapes: Corvina Veronese 40%, Corvinone Veronese 40%, Rondinella 20%.
Serving: pasta with meat sauce, risotto, roast and grilled meats.
Serve at 16-17 °C.

Bardolino DOC Classico

Vino rosso fine, elegante e non impegnativo che si presta ad un moderato invecchiamento.
Profumo fresco e fruttato.
Sapore asciutto, armonico, vivace.
Uve: Corvina, Rondinella, Molinara.
Gastronomia: ideale con primi piatti di pasta in particolare con sughi di carne, con carni bianche in genere e con formaggi teneri.
Servire a 16 - 17 °C.

An elegant, stylish and accessible red wine that lends itself to moderate ageing. Fresh, fruity fragrance.
Dry, well-balanced, lively flavour.
Grapes: Corvina, Rondinella, Molinara.
Serving: ideal with pasta dishes, particularly with meat sauces, and with white meats and soft cheeses.
Serve at 16-17 °C.

Pinot Grigio Delle Venezie DOC

Vino bianco secco leggero e piacevolmente profumato, dal colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli. Fragrante al naso con profumi di agrumi e di frutta fresca, note di leggerezza e bevibilità.
Sapore asciutto, morbido, fresco.
Uve: Pinot Grigio, da vigneti collinari del Veneto.
Gastronomia: perfetto come aperitivo, con antipasti, piatti leggeri, uova, insalata e piatti a base di pesce.
Servire fresco a 8 - 10 °C.

Light dry white wine, pleasantly fragrant, pale straw-yellow with greenish tinges. Fragrant bouquet with citrus and fresh-fruit aromas, very drinkable, with a light touch.
Dry, supple, fresh flavour.
Grapes: Pinot Grigio, from hillside vineyards in Veneto.
Serving: perfect as an aperitif, and with hors d'oeuvres, light dishes, eggs, salad and fish dishes.
Serve cool at 8-10 °C.

Custoza DOC

Vino bianco secco, gradevolmente aromatico, dal colore giallo paglierino con profumo intenso e fruttato.
Sapore morbido, sapido ed armonico.
Uve: Trebbiano Toscano, Garganega, Tocai Italico, Riesling e Cortese, da vocati vigneti collinari della zona del Custoza.
Gastronomia: ideale come aperitivo, con antipasti e primi piatti leggeri, con grigliate di pesce di lago e formaggi freschi. Da bersi giovane. Si consiglia di servire ben fresco a 8 - 10 °C.

Dry white wine, agreeably aromatic, straw-yellow, with an intense fruity fragrance. Supple flavour, zesty and well-balanced.
Grapes: Trebbiano Toscano, Garganega, Tocai Italico, Riesling and Cortese, from select hillside vineyards in the Custoza area.
Serving: ideal as an aperitif and with hors d'oeuvres and light first courses, with fresh-water fish and fresh cheeses. Drink young. Serve well chilled at 8-10 °C.

Gambellara DOC *"Vigneti Monte Faldeo"*

Vino bianco secco dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, delicatamente amarognolo, armonico e vellutato.
Uve: Garganega 100% da vocati vigneti collinari di origine vulcanica nella zona di Gambellara.
Gastronomia: si abbina perfettamente a preparazioni poco strutturate, come antipasti di mare con sugo bianco e crostacei, risotti ai frutti di mare e al nero di seppia e baccalà. Servire ben fresco a 8 - 10 °C.
Alcol 12,5% Vol.

Dry white wine, straw-yellow with greenish highlights, delicately bitter, well-balanced and velvet-smooth.
Grapes: Garganega 100% from select vineyards on hills of volcanic origin in the Gambellara area.
Serving: the perfect match for freely composed dishes such as seafood hors d'oeuvres with white sauces and crustaceans, and seafood, cuttlefish-ink and salt-cod risottos. Serve well-chilled at 8-10 °C. Alcohol 12.5% vol.

Bardolino Chiaretto DOC Classico

Delicato vino secco dal colore rosato con profumo fresco, fruttato con leggero sentore di ciliegia. Sapore morbido, sapido e armonico.
Uve: Corvina, Rondinella, Molinara, da vocati vigneti collinari nella zona di Bardolino, sul Lago di Garda.
Gastronomia: vino estremamente versatile, si abbina perfettamente alla tipica cucina estiva: antipasti di pesce, carni bianche. Ideale in abbinamento con l'insalata caprese, con prosciutto e melone o con il carpaccio di carne. Da bersi giovane e servire ben fresco a 8 - 10°C.

A delicate, pinkish wine, with a fresh, fruity fragrance and light nuances of cherry. Supple flavour, zesty and well-balanced.
Grapes: Corvina, Rondinella, Molinara, from select hillside vineyards in the Bardolino area on Lake Garda.
Serving: an extremely versatile wine, and perfect for typical summer dishes: fish hors d'oeuvres, white meats. Perfect with Caprese salad, ham and melon, and meat carpaccio. Drink young and serve chilled, at 8-10 °C.

Soave DOC Classico

Vino bianco fermo, dal colore giallo paglierino, di medio corpo, fruttato e speziato, sapido e minerale. Sapore asciutto, armonico con tipico retrogusto amarognolo.
Uve: Garganega 70%, Trebbiano 30%.
Gastronomia: ideale come aperitivo, con antipasti a base di pesce, con piatti leggeri come risotto alle verdure o bigoli con le sardelle. Servire ben fresco a 8 - 10 °C.

Still white wine, straw-yellow, medium-bodied, fruity andspicy, savoury and mineral.
Dry, well-balanced flavour with a characteristic, slightly bitter aftertaste.
Grapes: Garganega 70%, Trebbiano 30%.
Serving: ideal as an aperitif, with fish hors d'oeuvres and with light dishes such as vegetable risottos or bigoli with sardelle. Serve well chilled, at 8-10 °C.

Chardonnay IGT Veneto

Vino bianco secco, dal colore giallo paglierino con profumo delicato, fresco, fruttato. Sapore asciutto, elegante, equilibrato.
Uve: Chardonnay da vocati vigneti collinari del Veneto.
Gastronomia: ideale come aperitivo, con piatti leggeri, ottimo con la cucina vegetariana o con piatti a base di pesce con cotture e condimenti delicati.
Da bersi giovane. Si consiglia di servire ben fresco a 8 - 10 °C.

A dry white wine, straw-yellow, with a delicate, fresh, fruity fragrance. Dry, elegant, well-balanced flavour.
Grapes: Chardonnay from select hillside vineyards in Veneto.
Serving: ideal as an aperitif, with light dishes, excellent with vegetarian dishes and also with delicately flavoured fish. Drink young. Serve well chilled, at 8-10 °C.

Lugana DOC

Vino bianco secco dal colore giallo paglierino, sapido, rinfrescante, con equilibrato mix di sensazioni floreali, vegetali e fruttate ed eleganti accenni di mineralità nel retrogusto.
Uve: Trebbiano di Lugana (Turbiana) 100% da vocati vigneti della zona sud del Lago di Garda.
Gastronomia: perfetto con la cucina di pesce di lago, ma anche con il pesce di mare. Particolarmente interessante l'abbinamento con il sushi e la cucina orientale. Da bersi giovane. Servire ben fresco a 8 - 10° C.

Dry white wine, straw-yellow, tangy, refreshing, with a well-balanced mix of floral, vegetal and fruity sensations and elegant mineral traces in the aftertaste.
Grapes: Trebbiano di Lugana (Turbiana) 100% from select vineyards in the area south of Lake Garda.
Serving: perfect with fresh-water fish but also with sea fish. Particularly interesting with sushi and oriental cooking. Drink young. Serve well-chilled at 8-10 °C.

Dal lago di Garda alle colline moreniche, dai verdeggianti declivi ai pendii vulcanici della Valpolicella, un bouquet di aromi e profumi che raccontano la storia enologica del nostro territorio.

From Lake Garda to the hills of glacial origin to the verdant slopes of the volcanic hills of Valpolicella, a bouquet of fragrances and aromas tell the wine-making history of our land.

Via Agnella 9, 37020 Marano di Valpolicella - Verona IT
Tel. +39 045 7703900
www.campagnola.com - campagnola@campagnola.com