CATERINA ZARDINI: DEDICATO ALL'ECCELLENZA

Quando, nella prima metà del '900, Caterina Zardini si ritrova improvvisamente capofamiglia con 10 figli, raccoglie tutta la forza e i saperi che il marito le ha lasciato e, insieme alla numerosa prole, continua a coltivare passione e vigne. Un insegnamento che si tramanda, in famiglia Campagnola, da cinque generazioni. A lei abbiamo dedicato la nostra Azienda Agricola vocata all'eccellenza.

CATERINA ZARDINI: COMMITTED TO EXCELLENCE

When Caterina Zardini suddenly found herself at the head of her family and with ten children, in the early twentieth century, she gathered up all her energy and all the know-how her husband had bequeathed to her. Together with her numerous offspring she continued his passion and work in the vineyards. Hers is a lesson that has been handed down over five generations in the Campagnola family. Our farmholding, which is dedicated to absolute excellence, is named after her.

CATERINA ZARDINI
Azienda Agricola

Marano di Valpolicella - VR
Tel. +39 045 7703900
www.caterinazardini.it

Le Tenute di Campagnola
CATERINA ZARDINI - ROCCOLO DEL LAGO - TENUTE ARNACES

CATERINA ZARDINI
Azienda Agricola

Dal cuore della Valpolicella, a Marano, da 36 ettari di eccelsi vigneti collinari, selezioniamo solo le migliori uve e i migliori grappoli, che seguiamo quotidianamente nel loro appassimento. Da qui nascono il Valpolicella Classico Superiore e l'Amarone Classico Riserva Caterina Zardini, per condividere, con chi li assapora, le nostre emozioni di produttori.

In the hills of Marano, *right at the heart of Valpolicella,* we select only the finest grapes from the best bunches, looking after them day by day as they raisin in 36 hectares of superb vineyards. This is where our Valpolicella Classico Superiore and Amarone Classico Riserva Caterina Zardini are created, allowing you to taste and share in our emotions as vintners.

Generazioni, terra, vino

Inimitabile

Per l'Amarone il completamento naturale del processo produttivo è l'affinamento. La sua durata è estremamente variabile a seconda dell'origine e della composizione chimico-fisica del vino e porta a un'evoluzione del colore, del profilo aromatico, del profumo e del sapore, nonché del bouquet tipico di questo vino inimitabile.

Inimitable

For Amarone, the natural completion of the production process is ageing. Its duration varies considerably depending on the origin and on the chemical-physical composition of the wine, bringing out the colour, the aromatic profile, the fragrance and the flavour, as well as the typical bouquet of a wine that is inimitable.

Amarone della Valpolicella DOCG Classico Riserva

Grande vino rosso da invecchiamento, colore rosso rubino carico con venature granate. Profumo etereo, fragrante, speziato, con sentore di ciliegia, mandorla amara e vaniglia. Sapore pieno, caldo, vellutato, morbido.
Uve: Corvina e Corvinone Veronese 70%, Rondinella 30%. Raccolta e selezione manuale dei migliori grappoli a fine settembre.
Affinamento: 18 mesi in barriques nuove di Rovere di Allier di media tostatura.
Gastronomia: tradizionalmente abbinato a cacciagione, carne alla brace, brasati e formaggi di lunga stagionatura o a pasta dura. Ottimo come vino da meditazione. Si consiglia di stappare un'ora prima e servire ad una temperatura di 17-18 °C.

A great wine to lay down, intense ruby-red colour with hints of garnet. An evolved bouquet, fragrant, spicy, with overtones of cherry, bitter almond and vanilla. Full-bodied flavour, warm, velvety and soft.
Grapes: Corvina and Corvinone Veronese 70%, Rondinella 30%. Harvesting and selection of the finest bunches, by hand, in late September.
Ageing: 18 months in new mid-toasted Allier oak barriques.
Serving: traditionally paired with game, charcoal-grilled and braised meats, and very mature or hard cheeses. Excellent as a sipping wine. Uncork one hour before serving at a temperature of 17-18 °C.

Valpolicella DOC Classico Superiore

Valpolicella Superiore vinificato a novembre dopo un parziale appassimento delle uve, colore rosso rubino di media intensità tendente al granato, profumo fine lievemente etereo, sapore asciutto, vellutato.
Uve: Corvina e Corvinone Veronese 70%, Rondinella 30%.
Affinamento: 12 mesi in botti di rovere di Slavonia.
Gastronomia: particolarmente indicato con risotto all'Amarone, risotto alla zucca, arrosti di carni rosse e piccola cacciagione. Si sposa perfettamente anche con filetto in crosta, tagliata di manzo e costine d'agnello. Si consiglia di servire a 17-18°C.

Valpolicella Superiore vinified in November after partial raisining of the grapes, medium-intensity ruby red tending towards garnet, elegant, slightly estery bouquet, dry, velvety flavour.
Grapes: Corvina and Corvinone Veronese 70%, Rondinella 30%.
Ageing: 12 months in Slavonian oak casks.
Serving: particularly recommended with Amarone risotto, pumpkin risotto, roast red meats and small game. It is also perfect with beef Wellington, seared sliced beef and lamb chops. Serve at 17-18 °C.