



PRODUTTORE VINI CLASSICI IN VALPOLICELLA



Da una terra ricca di storia
un vino autentico
nato con l'ambizione
di evocarne le origini.

Una tenuta di tre ettari e mezzo nel cuore della Valpolicella, su di una collina ben ventilata ed esposta dove le uve possono raggiungere una perfetta e integra maturazione. È qui che nasce l'Amarone Tenuta di Missoj, vino pieno, ricco, avvolgente, che rimanda alle tipicità della zona, a un gusto da riscoprire, enfatizzandone le sue caratteristiche più tipiche.

An estate stretching across three and a half hectares in the heart of Valpolicella, on a hill well exposed to the sun and the breeze, where the grapes ripen to perfection.

This is the birthplace of Amarone Tenuta di Missoj, a full, rich, mouth-filling wine that brings out the essence of its origins, with the taste of tradition and the best of the land.



Amarone della Valpolicella DOCG Riserva “Single vineyard”

Grande vino rosso dal colore rubino carico con venature granate, ottenuto con lungo appassimento della uve per circa 110 giorni. Profumo etereo, fragrante, speziato, con sentore di frutta matura, marasca e vaniglia.

Sapore intenso, morbido e profondo.
Uve: Corvina e Corvinone Veronese 70%, Rondinella 20%, Croatina 10%.

Affinamento: 24 mesi in barriques nuove ‘Fleur de Quintessence’ di rovere di Allier con tostatura media/bassa e grana molto fine.

Gastronomia: tradizionalmente abbinato a cacciagione, carne alla brace, brasati e formaggi di lunga stagionatura. Si consiglia di stappare un’ora prima e servire ad una temperatura di 17-18 °C.

A great red wine with a deep ruby colour with garnet overtones, obtained by drying the grapes for about 110 days. Ethereal, fragrant, spicy bouquet, with hints of ripe fruit, morello cherry and vanilla. Intense, soft and pervasive flavour.

Grapes: Corvina and Corvinone Veronese 70%, Rondinella 20%, Croatina 10%.

Ageing: 24 months in new ‘Fleur de Quintessence’ Allier oak barriques, medium/low-toasted with a very fine grain.

Serving: traditionally paired with game, grilled and braised meat and fully matured cheeses. Uncork one hour before serving at a temperature of 16-17°C.



Valpolicella Ripasso DOC Superiore “Single vineyard”

Valpolicella Superiore prodotto con la tradizionale tecnica del ‘Ripasso’. Un vino rosso dal colore rubino intenso con leggeri riflessi violacei e dal profumo delicato, speziato con ricordi di confettura, amarena e prugna. Sapore armonico con un tannino morbido e profondo.

Uve: Corvina e Corvinone Veronese 80%, Rondinella 20%.

Affinamento: il 60% del vino ottenuto è affinato in botti da 20-30 hl; il restante 40% in barriques nuove in rovere di Allier per un totale di 12 mesi.

Gastronomia: ideale con piatti a base di carne rossa, brasati, arrostiti, barbecue, selvaggina e con formaggi a media e lunga stagionatura. Si consiglia di servire a 16-17 °C.

Valpolicella Superiore produced using the traditional ‘Ripasso’ technique. A red wine with an intense ruby colour with light violet reflections and a delicate, spicy bouquet with hints of jam, black cherry and plum. Harmonious flavour with soft, deep tannins.

Grapes: Corvina and Corvinone Veronese 80%, Rondinella 20%.

Ageing: 60% of the wine is refined in big oak barrels of 20-30 hl and 40% of the wine is refined in new French barriques from Allier oak for 12 months in total.

Serving: ideal with red meat dishes, braised meats, roasts, barbecues, game and with medium and long-aged cheeses. It is recommended to serve at 16-17 °C.



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

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, arrostiti, 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 raisining 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.



Valpolicella Ripasso 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 e 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.



“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.





“Le Bine” Valpolicella DOC Classico

Valpolicella Classico prodotto con l'aggiunta di uve leggermente appassite: 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 per circa 4 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 by adding part of grapes slightly dried: 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 Slavonian oak casks for about 4 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 Foscari”

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.





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 evidenzia 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.



Grappa di Amarone barricata

Una Grappa che si caratterizza per il suo colore oro intenso, per un profumo etereo e un perfetto equilibrio testimonianza di una conservazione in pregiate barrique per due anni. Sapore ricco e persistente con un ricordo al naso di ciliegia, fico e frutta rossa tipico delle uve appassite di provenienza.

Uve: risultato della distillazione delle vinacce delle uve passite da cui otteniamo l'Amarone della Valpolicella Giuseppe Campagnola.

This Grappa is characterized by its intense gold color, an ethereal scent and a perfect balance, testimony of conservation in precious barriques for two years. Rich and persistent taste with a cherry, fig and red fruit nose typical of the withered grapes of origin.

Grapes: the result of the distillation of the pomace of the grapes from which we obtain the Amarone della Valpolicella Giuseppe Campagnola.



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 rubyred wine, fresh and fruity with reffruit 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, roasted and grilled meats. 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. Fragante 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 delle Venezie.

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 the Venezie area.

Serving: perfect as an aperitif, and with hors d'oeuvres, light dishes, eggs, salad and fish dishes. Serve cool at 8-10 °C.



Pinot Grigio Delle Venezie DOC Rosato “Blush”



Pinot Grigio Rosato (Blush) ottenuto con una breve macerazione sulle bucce. Vino secco dall'elegante colore rosa chiaro. Sapore fresco, sapido, asciutto con equilibrate note minerali e sentori di frutta rossa fresca.

Uve: Pinot Grigio 100%.

Gastronomia: perfetto come aperitivo, con antipasti, pizza e pasta. Servire ben fresco a 8 - 10°C.

Pinot Grigio Rosé (Blush) obtained with a short maceration on the skins. A dry wine with an elegant light pink colour. Fresh, savoury, dry flavour with balanced mineral notes and hints of fresh red fruit.

Grapes: Pinot Grigio 100%.

Serving: ideal as an aperitif, white hors d'oeuvres, pizza, pasta dishes and all kind of fishes. Serve 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 selected vineyards in the south area 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.

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.

Chiarretto di Bardolino 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 selected 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.

Custoza Superiore DOC



Vino bianco secco dal colore giallo paglierino intenso con eleganti riflessi dorati. Profumo etereo leggermente aromatico con note floreali, di frutta esotica e mandorle tostate.

Uve: prevalentemente da uve Garganega, Cortese e Trebbiano

Gastronomia: ideale come aperitivo, piatti a base di pesce e crostacei, formaggi teneri e piatti vegetariani. Ottimo anche con carni bianche e la cucina asiatica. Si consiglia di servire fresco a 8-9 °C.

Dry white wine. Intense straw yellow colour with elegant golden reflections. Ethereal slightly aromatic bouquet with floral, exotic fruit and roasted almond notes.

Grapes: mainly from Garganega, Cortese and Trebbiano

Serving: ideal as an aperitif, fish and shellfish dishes, soft cheeses and vegetarian dishes. Also excellent with white meats and Asian cuisine. Serve chilled at 8-9 °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 selected 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.

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 and spicy, 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.



Custoza DOC

Vino bianco secco, gradevolmente aromatico, dal colore giallo paglierino con profumo intenso e fruttato.

Sapore morbido, sapido e 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 selected 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.



Pinot Grigio delle Venezie DOC BIO



Pinot Grigio, dal colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli. Profumo fruttato, ampio, fine, elegante. Sapore asciutto, morbido e fresco con persistente retrogusto fruttato.

Uve: 100 % Pinot Grigio.

Gastronomia: ideale con piatti a base di pesce e vegetariani; ottimo con antipasti, risotti e frittate; da abbinare anche con carni bianche leggere e formaggi freschi o leggermente stagionati.

Servire fresco a 8-9 °C.

Pinot Grigio, straw yellow colour with light greenish reflections. Fruity, intense, fine, elegant aroma. Dry taste, soft and fresh with persistent fruity aftertaste.

Grapes: 100% Pinot Grigio.

Serving: perfect with fish and vegetarian dishes; excellent with hors d'oeuvres, risottos and frittatas; also good with light white meats and fresh or slightly aged cheeses. Serve chilled at 8-9 °C.



Gambellara DOC

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.

Dry white wine, straw-yellow with greenish highlights, delicately bitter, well-balanced and velvet-smooth.

Grapes: Garganega 100% from selected 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.



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