



PODERE FRONTINO



Roccolo del Lago

FAMIGLIA CAMPAGNOLA ESTATES



Famiglia Campagnola estates.

L'armonia della nostra famiglia emerge nelle note dei vini che produciamo ogni giorno; cinque generazioni che si sono susseguite nel tempo e si sono trasmesse lo stesso amore, la stessa passione per la terra e per il vino. Grazie all'esperienza e alle conoscenze acquisite in più di cent'anni di storia, abbiamo intrapreso un viaggio che abbraccia diverse regioni italiane, mantenendo sempre viva l'attenzione verso la ricerca della qualità.

Famiglia Campagnola estates.

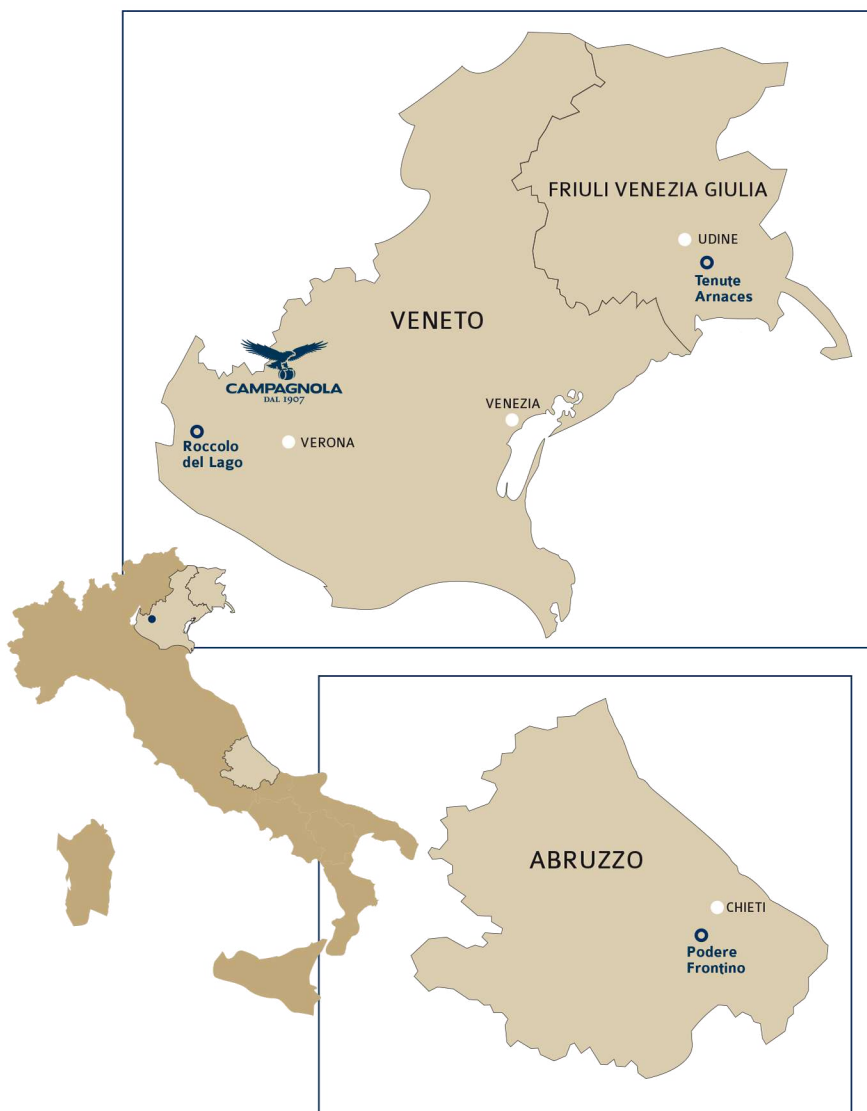
The harmony of our family emerges in the notes of the wines we produce every day; five generations that have followed one another over time and passed on the same love, the same passion for the land and for wine. Thanks to the experience and knowledge acquired in more than a hundred years of history, we have embarked on a journey that spans several Italian regions, always keeping our focus on the pursuit of quality alive.



Rocolo del Lago

Lavorare sapientemente le uve valorizzandone i diversi terroir, con un approccio ambientale sostenibile: queste sono le linee guida essenziali della nostra filosofia produttiva. Le tenute della famiglia Campagnola si estendono dalla Valpolicella Classica alla zona del Bardolino sulle sponde del Lago di Garda; dai territori di Mortegliano in Friuli-Venezia Giulia fino alle dolci colline di Bucchanico in Abruzzo.

Skillfully processing grapes while enhancing their different terroirs, with a sustainable environmental approach: these are the essential guidelines of our production philosophy. The Campagnola Family's estates stretch from Valpolicella Classica to the Bardolino area on the shores of Lake Garda; from the territories of Mortegliano in Friuli-Venezia Giulia to the rolling hills of Bucchanico in Abruzzo.





PODERE FRONTINO

La tenuta Podere Frontino nasce sulle soleggiate colline di Bucchianico, piccolo comune della provincia di Chieti e altamente vocato per la produzione vinicola: 6 ettari dedicati alla coltivazione delle uve rosse per la produzione del Montepulciano d'Abruzzo Doc. I nostri vigneti si estendono su terreni argillosi mediamente calcarei. Godono di un clima ideale, con escursioni termiche notevoli che determinano condizioni ottimali per l'accumulo di sostanze aromatiche e polifenoliche nei grappoli, dando origine a uve di grande equilibrio.

The Podere Frontino estate was born in the sunny hills of Bucchianico, a small town in the province of Chieti highly suited for wine production: 6 hectares dedicated to the cultivation of Montepulciano red grapes for the production of Montepulciano d'Abruzzo Doc. Our vineyards extend on medium calcareous clay soils. They enjoy an ideal climate, with remarkable thermal excursions that result in optimal conditions for the accumulation of aromatic and polyphenolic substances in the clusters, giving rise to high quality grapes.

Montepulciano d'Abruzzo DOC Riserva

Grande vino rosso dal colore rubino intenso con lievi sfumature violacee. Profumo vinoso, accompagnato dall'equilibrio di note fruttate e speziate con sentori di marasca e prugna matura.

Uve: 100% Montepulciano, coltivate a guyot con basse e selezionate rese di produzione per ettaro.

Affinamento: in piccole botti di rovere.

Gastronomia: ideale con carni rosse, brasati, selvaggina e formaggi stagionati. Si consiglia di servire a 16-17 °C.

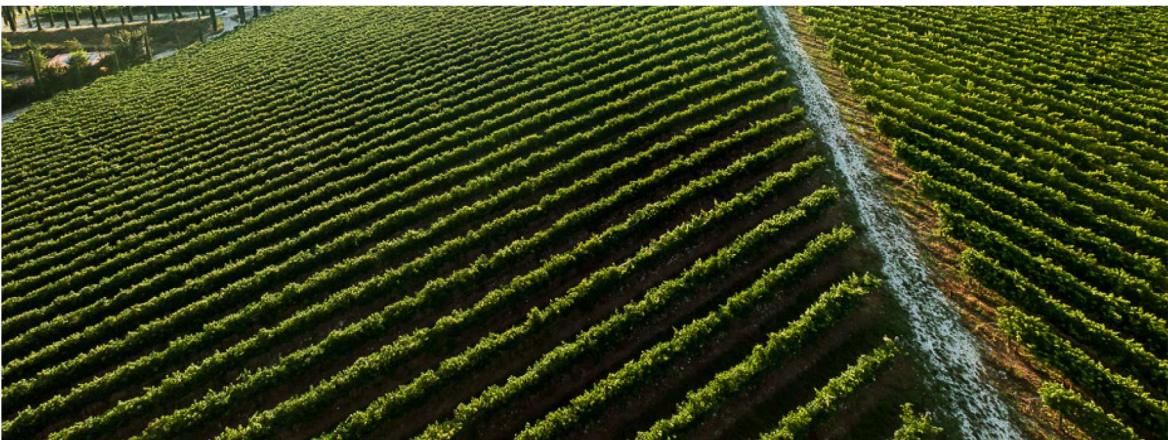
Great red wine with a deep ruby colour with slight purple hues. Vinous bouquet accompanied by a balance of fruity and spicy notes with hints of maraschino cherry and ripe plum.

Grapes: 100% Montepulciano, guyot-trained vineyards with low and selected yields per hectare.

Ageing: in small oak barrels.

Serving: ideal with red meats, braised meats, game and aged cheeses. Recommended drinking temperature 16-17 °C.





Montepulciano d'Abruzzo DOC - BIO

Montepulciano dal colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Bouquet fresco e fruttato con note di prugna e marasca.

Uve: 100% Montepulciano coltivate su terreno mediamente argilloso e calcareo.

Affinamento: in serbatoi di acciaio.

Gastronomia: ideale con piatti a base di carne, barbecue ed arrostiti. Ottimo l'abbinamento anche con formaggi a media-lunga stagionatura. Si consiglia di servire a 15 °C.

Montepulciano with a deep ruby red colour with violet hints. Fresh and fruity bouquet with notes of maraschino cherry and plum.

Grapes: 100% Montepulciano planted on medium calcareous clay soils.

Ageing: aged in stainless steel.

Serving: ideal with meat dishes, barbecues and arrostiti. Also excellent with medium-long aged cheeses. It is recommended to be served at 15 °C.



Pecorino Terre d'Abruzzo IGT

Vino bianco secco dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo raffinato, intenso, con sentori di frutta fresca, fiori e agrumi. Gusto persistente, sapido, contraddistinto da una giovane freschezza e acidità.

Uve: 100% Pecorino.

Gastronomia: ideale con piatti di pasta, carni bianche, pesce e formaggi a pasta molle. Servire fresco a 8-10 °C.

Dry white wine, straw yellow color with greenish reflections. Refined and intense bouquet, with hints of fresh fruit, flowers and citrus fruits. Persistent taste, sapid, marked by a young freshness and acidity.

Grapes: 100% Pecorino.

Serving: ideal with pasta dishes, white meats, fish and soft cheeses. Serve chilled at 8-10 °C.



Terra di Mortegliano. Battuta dai venti freddi dell'Est, alimentata da limpide risorgive, nata da millenarie erosioni fluviali, qui al fresco della notte, raccogliamo le grandi uve per i nostri Prosecco Frizzante, Prosecco Brut e Pinot Grigio, che restituiscono tutto il sapore di una tradizione millenaria.

The Land of Mortegliano. Swept by cold winds from the east and nourished by crystal clear spring waters from age-old river erosions, it is here that, in the cool of the night, we pick the noble grapes for our Prosecco Frizzante, Prosecco Brut and Pinot Grigio, capturing all the fragrance of an age-old tradition.



Prosecco Spumante Brut DOC - BIO

Prosecco prodotto con le migliori uve provenienti da vigneti del Friuli, colore giallo paglierino scarico on perlage consistente. Profumo fruttato, fresco, intenso ed invitante.

Uve: 100% Glera.

Gastronomia: ottimo aperitivo, si abbina facilmente a tutto pasto con preparazioni a base di pesce, dagli antipasti a risotti leggeri o a secondi di frittura saporite.

Va servito fresco, ad una temperatura intorno ai 6-8°C.

Prosecco made with the finest grapes from Friuli vineyards, pale straw-yellow with consistent perlage. Fruity bouquet, refreshing, intense and inviting.

Grapes: 100% Glera.

Serving: excellent as an aperitif, it is perfect for accompanying an entire meal with fish, from hors d'oeuvres to light risottos and savoury fry-ups.

Serve cool, at around 6-8 °C.



Prosecco Rosè Millesimato Brut DOC

Prosecco Rosè dal colore rosa tenue elegante con perlage finissimo e persistente. Profumo fresco e fruttato con note di fiori di rosa e frutti di bosco. Sapore equilibrato e sapido.

Uve: Glera e Pinot Nero.

Gastronomia: ideale come aperitivo e in abbinamento a piatti freschi e leggeri, insalate, risotti alle verdure, secondi a base di pesce e carni bianche. Da provare in abbinamento al sushi e alla pizza. Servire fresco a 8-9 °C.

Prosecco Rosè. Elegant pale pink color sparkling wine with very fine and persistent perlage. Fresh and fruity aromas with rose and berries notes. Balanced and sapid flavor.

Grapes: Glera e Pinot Nero.

Serving: excellent as an aperitif and in combination with fresh and light dishes, salads, vegetable risottos, fish and white meat courses. To be tried with sushi and pizza. Serve chilled at 8-9 °C.





Prosecco Frizzante DOC

Prosecco frizzante, dal colore giallo paglierino scarico, profumo fruttato, fresco, giovane e delicato. Sapore morbido e fragrante.

Uve: 100% Glera.

Gastronomia: molto versatile, è particolarmente apprezzabile come aperitivo, con antipasti e appetizer in genere, con formaggi e salumi leggeri. Servire ad una temperatura intorno ai 6-8°C.

Sparkling Prosecco, pale straw-yellow, fruity bouquet, refreshing, young and delicate. Supple, fragrant flavour.

Grapes: 100% Glera.

Serving: very versatile, it is particularly appreciated as an aperitif, with hors d'oeuvres and appetizers in general, with cheeses and light charcuteries. Serve at about 6-8 °C.



Pinot Grigio Delle Venezie DOC - BIO

Pinot Grigio, dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo fruttato, delicato, ampio, fine ed elegante.

Sapore asciutto morbido e armonico.

Uve: 100 % Pinot Grigio.

Gastronomia: è un vino ideale con piatti a base di pesce; ottimo con risotti e minestre di verdure, da abbinare anche con carni bianche leggere e formaggi dolci. Servire fresco a 8-9°C.

Pinot Grigio, straw-yellow with greenish highlights. Fruity bouquet, delicate, full-bodied, stylish and elegant. Soft, harmonious flavour.

Grapes: 100 % Pinot Grigio.

Serving: this wine is ideal with fish dishes; excellent with vegetable soup and risotto, and also with light white meats and sweet cheeses. Serve chilled, at 8-9 °C.





Rocolo del Lago

La forza del terreno morenico di origine glaciale, la dolcezza del clima temperato, la morbida brezza che soffia dal Baldo: da questi elementi prendono vita le uve Corvina, Rondinella e Molinara, coltivate con Agricoltura Biologica Certificata nel pieno rispetto di un ambiente straordinario.

The strength of this morainic land of glacial origin, the mildness of its temperate climate and the soft breeze that wafts down from Monte Baldo all combine to give life to the Corvina, Rondinella and Molinara grapes, which are grown with a Certified Organic Agriculture in full respect of this stunning setting.

Corvina Veronese IGT “vendemmia tardiva”

Corvina in purezza da vendemmia tardiva, dal colore rosso rubino intenso. Fermentazione a temperatura controllata e macerazione per 10/15 giorni.

Uve: 100% Corvina Veronese.

Affinamento: il vino affina per circa 9 mesi in botti di legno: il 50% del vino in botti di rovere di Slavonia, il restante 50% in barriques francesi in rovere di Allier. Bouquet di ciliegia e marasca, con sentore di piccoli frutti e di speziato.

Gastronomia: ideale con piatti di carni rosse, selvaggina, cacciagione e formaggi stagionati.

Si consiglia di servire ad una temperatura di 16 - 17 °C.

Monovarietal Corvina from late harvest, deep ruby red colour. Fermentation at controlled temperature and maceration for 10/15 days.

Grapes: 100% Corvina Veronese.

Ageing: the wine is refined for almost 9 months in wooden barrels: 50% of the wine is refined in Slavonian oak barrels and 50% in French barriques from Allier oak. Bouquet of cherry and marasca cherry, with aromas of red fruits and spices.

Serving: ideal with meat, game and well mature cheeses. Recommended drinking temperature 16 - 17 °C.





Bardolino Classico DOC - BIO

Vino rosso fine, elegante e non impegnativo che si presta ad un moderato invecchiamento con profumo fresco e fruttato.

Uve: Corvina 70%, Rondinella 30%, Molinara da vocati vigneti collinari nella zona del Bardolino. Agricoltura Biologica Certificata, nel pieno rispetto del territorio e della tradizione.

Gastronomia: ideale con primi piatti di pasta, con carni bianche in genere e con formaggi teneri. Servire a 16 - 17 °C.

An elegant, stylish and very accessible red wine that lends itself to moderate ageing, releasing a fresh, fruity fragrance.

Grapes: Corvina 70%, Rondinella 30%, Molinara from select hillside vineyards in the Bardolino area. Certified Organic Agriculture, fully respecting both tradition and the land.

Serving: ideal with pasta dishes, with white meats and soft cheeses. Serve at 16 - 17 °C.



Chiaretto di Bardolino Classico DOC - BIO

Delicato vino dal colore rosato con profumo fresco, fruttato con leggero sentore di ciliegia. Sapore morbido, sapido e armonico.

Uve: Corvina, Molinara, da vocati vigneti collinari nella zona del Bardolino. Agricoltura Biologica Certificata, nel pieno rispetto del territorio e della tradizione.

Gastronomia: si abbina perfettamente con antipasti di pesce, carni bianche, insalata caprese, prosciutto e melone o con 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, Molinara, from select hillside vineyards in the Bardolino area. Certified Organic Agriculture, fully respecting both tradition and the land.

Serving: perfect with fish-based hors d'oeuvres, white meats, Caprese salad, ham and melon, or with meat carpaccio. Drink young and serve chilled at 8 - 10 °C.





Chardonnay Veronese IGT - BIO

Vino bianco secco dal colore giallo paglierino, profumo delicato, fresco, fruttato. Sapore asciutto, morbido, sapido, equilibrato.

Uve: Chardonnay da vocati vigneti collinari in provincia di Verona. Agricoltura Biologica Certificata, nel pieno rispetto del territorio e della tradizione.

Gastronomia: Ideale come aperitivo, con stuzzichini, con antipasti e piatti di pasta leggeri. Da bersi giovane e servire ben fresco a 8 - 10 °C.

Light dry white wine, pale straw-yellow, dry, spicy, nose of fresh fruit. Elegant, balanced, soft taste.

Grapes: Chardonnay, from hillside vineyards of Verona area. Certified Organic Agriculture, fully respecting both tradition and the land.

Serving: Perfect as aperitif, with appetizers, hors d'oeuvres, light meals, rice and fish dishes. Serve chilled at 8 - 10 °C. Drink while still young.



Custoza DOC

Vino bianco secco dal colore giallo paglierino scarico, profumo fruttato, leggermente aromatico. Sapore morbido, sapido ed armonico.

Uve: Garganega, Trebbiano Toscano, Tocai Friulano e Cortese.

Gastronomia: Ideale come aperitivo, con stuzzichini, antipasti e piatti a base di pesce. Da bersi giovane. Si consiglia di servire a 8 - 10 °C.

Dry white wine, pale straw-yellow, fruity fragrance, slightly aromatic. Supple flavour, zesty and well-balanced.

Grapes: Garganega, Trebbiano Toscano, Tocai Friulano and Cortese.

Serving: Ideal as an aperitif, with nibbles, and with fish-based hors d'oeuvres and dishes. Drink young. Serve at 8 - 10 °C.



Generazioni, terra, vino



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