

CAMPAGNOLA 威尼托

VENETO Marano di Valpolicella



www.campagnola.com



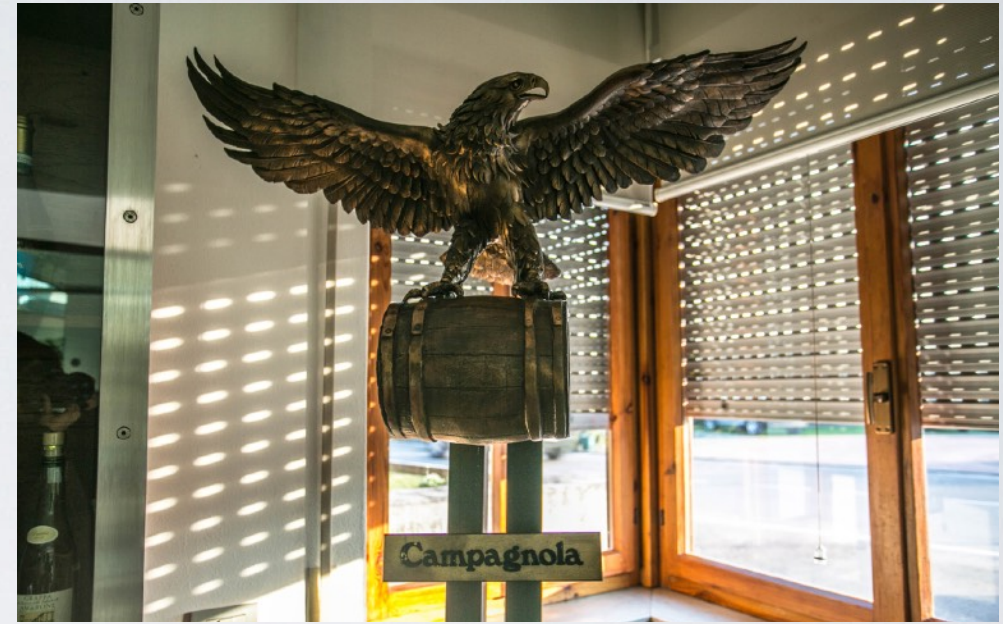
坎帕尼奥拉酒庄（Campagnola）位于意大利（Italy）北部威尼托（Veneto）瓦尔波利切拉经典法定产区（Classic Valpolicella）中心地带。

这座家族经营的酒庄创建于1907年。Luigi Campagnola 先生亲自选定了位置最佳的维罗纳（Verona）葡萄园。他与当地最优质葡萄产区的种植者保持着密切合作，从而保证酿酒葡萄的优秀品质，种植的葡萄品种有科维纳-罗蒂内拉（Corvina– Rondinella）、莫利纳拉（Molinara）、卡尔卡耐卡

（Garganega）和特雷比奥罗（Trebbiano）等。目前，坎帕尼奥拉酒庄71%的葡萄酒出口海外，其产品素以物有所值，适合日常饮用而著称，同时出品瓦尔波利切拉地区最好的葡萄酒，如评价颇高的“阿马罗尼（Amarone）”。如今，酒庄已经交由第五代传人继承，Luigi Campagnola 将其对葡萄酒和土地持续不断的热情、喜爱与奉献，以及对酿酒艺术的继承传递给他的子孙后代。

CAMPAGNOLA
DAL 1907







酒庄特色酒款

1. 阿玛罗尼 Amarone della Valpolicella DOCG/ 2014
2. 里帕索 Ripasso DOC/2016
3. 瑞西欧托 Recioto DOCG/2014
4. 苏亚为 Soave DOC / 2015
5. 科维纳 Corvina DOC / 2015
6. 普里米蒂沃 Primitivo IGT/2016
7. 阿玛罗尼 珍藏 Amarone della Valpolicella Riserva/2011
8. 小红帽 Valpolicella DOC/2014
9. 白兰地 Grappa di Amarone



最佳伴手礼系列

1. 菠萝蒂诺 Mini Bardolino DOC/ 2016
2. 苏亚为 Mini Soave DOC/ 2016
3. 菠萝蒂诺桃红 Mini Bardolino Chiaretto DOC/ 2016
4. 普罗塞克 Mini Prosecco DOC/2016



阿玛罗尼 AMARONE DELLA VALPOLICELLA

2013 2014 / 15 DOCG

意大利酒王，风情万种的澎湃大酒。

产区：瓦波利切拉 - 维罗纳 - 威尼托

葡萄：科维纳和科维诺尼葡萄65%，罗蒂内拉葡萄35%，生长在位于马拉诺海拔250-300米的石灰岩土壤。9月底进行人工采摘和筛选葡萄。采摘之后进行100天的风干，使这些葡萄失去35%的重量，需要非常小心的控制地窖里葡萄的完整和健康。

酿造工艺：12月到来年1月期间进行破皮压榨，在一定温度下进行为期30天的发酵。所得酒的60%在斯洛文尼亚橡木桶中陈年24个月，其余40%在烘烤过的法国小橡木桶中陈年18个月，装瓶后瓶中细腻6个月。

品鉴笔记：石榴红色；香气空灵复杂，集果香，香料等各种香气于一体。有很强的樱桃，巧克力，杏仁和香草的回味甜。

成分分析：15%vol；酸度5.95g/l；残糖 7.2g/l

侍酒温度：17-18°C,建议醒酒一小时

食物搭配：伟大的红葡萄酒，可完美的与肉类菜肴，烤肉，野味和成熟的干酪搭配。

阿玛罗尼 4种尺寸可选





里帕索 RIPASSO

2015 2016 / 13 DOC

高端酒入门首选，世界独一无二的羽毛包装！

产区：瓦波利切拉 - 维罗纳 - 威尼托

葡萄：80 % 科维纳，20 % 罗蒂内拉。生长在位于马拉诺海拔250-300米，瓦波利切拉经典产区的心脏地带的石灰岩土壤。所有葡萄均为人工采摘

酿造工艺：使用瓦波利切拉经典酿法“Ripasso”，意为再处理，是意大利独一无二的技术。每年九月底十月初采摘葡萄后，正常浸渍发酵10天，第一次经过4个月的混凝土罐或不锈钢罐陈年，次年2月将阿玛罗尼发酵后剩余的果渣加入瓦波利切拉酒中进行再次发酵。在斯洛文尼亚橡木桶中陈年12个月后，在瓶中进行4个月的细腻

品鉴笔记：红宝石色；香气精致，空灵，果酱香气；口感纯净和谐，柔顺饱满，回味有瓦波利切拉产区葡萄酒的典型微苦

成分分析：13.5 %vol; 酸度5.7g/l; 残糖 6.5g/l

侍酒温度：17-18°C

食物搭配：适合搭配面食，香肠，肉类，野味和奶酪，尤其适合搭配意式烩饭，面食和豆角。



瑞西欧托
RECIOTO

2014 2015 / 13.5 DOCG

来自威尼托的风干型甜酒。

产区：瓦波利切拉 - 维罗纳 - 威尼托

葡萄：70%科维纳，30%罗蒂内拉，生长在位于马拉诺海拔250-300米，瓦波利切拉经典产区的心脏地带的石灰岩土壤，所有葡萄均为人工采摘

酿造工艺：2月对风干葡萄进行软压榨，浸渍时间长至约一个月。发酵至残糖量为120-130时完成倒罐，然后进行冷却和清洁，以防止糖分进一步的酒精发酵

品鉴笔记：甜红，红宝石色向石榴红过渡；精致的果香，花香，空灵；口感丝滑，香甜醇美，浓郁樱桃味

成分分析：13%vol; 酸度6.4g/l; 残糖 130g/l, 干浸膏34g/l

侍酒温度：15-16°C

食物搭配：甜点酒，完美搭配甜点，饼干，也适合搭配草莓和红皮水果



苏亚为
SOAVE CLASSICO

2016 / 12.5 DOC

风靡全世界的意大利白葡萄酒。

产区：苏亚为 - 维罗纳 - 威尼托

葡萄：卡卡内卡70%，特雷比亚诺30%，所有葡萄均为人工采摘

酿造工艺：压榨后，在受控温度下进行短期的浸渍和发酵

品鉴笔记：干白，稻草黄色；浓烈的花香；口感纯净清爽，回味有瓦波利切拉产区葡萄酒的典型微苦

成分分析：12.5 %vol; 酸度5.7g/l; 残糖 4g/l

侍酒温度：8-10°C

食物搭配：理想的开胃酒，适合搭配头盘，轻淡的海鲜。建议年轻时饮用，不适合陈年



科维纳
CORVINA

2015 2016 / 13 IGT

意大利北部晚收葡萄，明快柔顺！

产区：瓦波利切拉 - 维罗纳 - 威尼托

葡萄：科维纳葡萄，生长于海拔300米的经典瓦波利切拉产区，每年9-10月手工精选采摘

酿造工艺：去梗破皮，在受控温度下进行为期10天左右的浸渍发酵

品鉴笔记：深宝石红，樱桃和浆果香气馥郁，有轻微香料味。口感柔顺，丝滑，浓郁持久，回味有瓦波利切拉产区葡萄酒的典型微苦

成分分析：13%vol; 酸度5.6g/l; 残糖 5.3g/l

侍酒温度：16-17°C

食物搭配：理想搭配 意大利面，鸡肉，羊肉，红肉，野味和奶酪



普里米蒂沃
PRIMITIVO

2016 2017 / 13.5 IGT

意大利最早成熟的品种 PRIMITIVO,
又名仙粉黛 ZINFANDEL

产区：普利亚

葡萄：100% 普里米蒂沃葡萄，纯手工采摘，葡萄园位于亚得里亚海和爱奥尼亚海之间的普利亚大区

酿造工艺：在严格控温下进行为期8天左右的带皮浸渍和发酵

品鉴笔记：紫红色；饱满的花香味和红色浆果气息；干型口感，酒体柔顺饱满，入口芬芳和谐

酒精度：13.5%vol

侍酒温度：16 - 17°C

食物搭配：完美搭配面食，鸡肉，炖羊肉，意大利香肠和奶酪



阿玛罗尼 珍藏
AMARONE DELLA VALPOLICELLA

2012/ 15.5 RISERVA

酒王，整箱购买，赠送意大利原装手工木盒，可储存百年，真正的压箱底货。

产区：威尼托 维罗纳 瓦波利切拉产区

葡萄：70%科维纳和科维诺尼，30%罗蒂内拉，生长在位于马拉诺海拔250-300米，瓦波利切拉经典产区的心脏地带的石灰岩土壤。所有葡萄均为人工采摘

酿造工艺：十二月或一月对风干葡萄进行破皮压榨，在严格控温下进行一个月的发酵。为期18个月的小橡木桶陈年后，瓶中进行至少6个月的细腻。

品鉴笔记：鲜艳的宝石红，像石榴红过渡。干红，香气复杂，醇厚幽郁，细腻持久，有香草，樱桃，覆盆子和甘草香味。口感柔顺，结构良好。

成分分析：酒精度 15.5%，酸度 5.9 g/l，残糖7.5g/l, 干浸膏 35g/l.

侍酒温度：18-20°C

食物搭配：搭配各种野味，烤肉，炖肉，奶酪和面食等。适应温度为 17 – 18 °C，饮用之前建议醒酒一小时。



小红帽
VOLPOLICELLA

2013 / 14.5 DOCG

瓦波利切拉产区之魂。

产区：瓦波利切拉 - 维罗纳 - 威尼托

葡萄：70 % 科维纳，30 % 罗蒂内拉，生长在位于马拉诺海拔300米，瓦波利切拉经典产区的心脏地带的石灰岩土壤。所有葡萄均为11月末人工采摘，植株密度为3000株/公顷

酿造工艺：自然风干后，在受控温度下进行短期的浸渍和发酵。在斯洛文尼亚橡木桶中陈年12个月，装瓶后瓶中细腻6个月

品鉴笔记：深石榴红；香气空灵，缥缈，花香，香料味，樱桃，杏仁，烟草气息；口感纯净饱满，回味有瓦波利切拉产区葡萄酒的典型微苦

成分分析：14.3 %vol; 酸度5.7g/l; 残糖 6.5g/l

侍酒温度：17-18°C

食物搭配：适合搭配意大利烩饭，烤肉，野味，牛排，羊肉等



阿玛罗尼 —— 白兰地 GRAPPA DI AMARONE

2015 / 40

此种酒源自于公元八世纪，当时参与十字军东征的士兵，从波斯和地中海东部带来了蒸馏酒类技术，然后在意大利北部经历了两个世纪之改良而来。至十四世纪。开始引进以水冷却蒸馏器具的技术，自此意大利人能大量地酿制出蒸馏酒。

产区：瓦波利切拉 - 维罗纳 - 威尼托

酿造工艺：采用果渣蒸馏，即是制酒过程中压出的葡萄渣（包括葡萄皮，果梗与种籽），与意大利酒王阿玛罗尼同原料

酒精度：40 % Vol

食物搭配：可与咖啡食用，有时候（以意大利为多）会将渣酿白兰地加入浓缩咖啡（Espresso）中，称作 Caffecorreto; 也可加入其他酒类，例如桑布卡香甜酒（Sambuca）而称为 Caffè Sambuca, 另外的变种是 Amazza Caffè; 字面上的意思是Coffee Killer。浓缩咖啡先饮，然后接着喝下一些几盎司用适当玻璃杯盛的渣酿白兰地



菠萝蒂诺 Mini 250 ml
BARDOLINO CLASSICO

2015 / 13 DOC

最佳伴手礼系列 —— 干红

产区：威尼托产区

葡萄：科维纳，罗蒂内拉，莫利纳拉，以自由立桩拉线法种植，密度为3500-4000 株 / 公顷

酿造：人工采摘和精选葡萄，轻柔破皮压榨，在特定温度下发酵

品鉴笔记：红宝石色，和谐芬芳，口感紧凑醇厚，精致纤细，微咸，回味微苦

成分分析：酒精度 13 %，酸度 5.9 g/l.

食物搭配：搭配烩饭，面条，饺子，奶酪，清淡的菜肴和肉，秋季非常适合和栗子搭配。

侍酒温度：建议年轻时候饮用，最佳侍酒温度为 15 – 16 °C。



菠萝蒂诺 Mini 250 ml BARDOLINO CLASSICO

2015 / 12.5 DOC

最佳伴手礼系列 —— 桃红

产区：威尼托产区

葡萄：科维纳，罗蒂内拉，莫利纳拉，以自由立桩拉线法种植，密度为3500-4000 株 / 公顷

酿造：人工采摘和精选葡萄，轻柔破皮压榨，在特定温度下短时间浸渍至粉红色

品鉴笔记：浅粉色；香味清新细腻，桃子和樱桃味道浓郁；口感紧凑，和谐，有矿物质的味道，易于接受的口感

成分分析：酒精度 12.5%，酸度 5.9 g/l

食物搭配：搭配烩饭，面条，饺子，奶酪，清淡的菜肴和肉，秋季非常适合和栗子搭配

侍酒温度：建议年轻时候饮用，最佳侍酒温度为 15 – 16 °C



苏亚为 Mini 250 ml
SOAVE CLASSICO

2016 / 12.5 DOC

最佳伴手礼系列 —— 桃红

产区：苏亚为 - 维罗纳 - 威尼托

葡萄：卡卡内卡70%，特雷比亚诺30%，所有葡萄均为人工采摘

酿造工艺：压榨后，在受控温度下进行短期的浸渍和发酵

品鉴笔记：干白，稻草黄色；浓烈的花香；口感纯净清爽，回味有瓦波利切拉产区葡萄酒的典型微苦

成分分析：12.5 %vol; 酸度5.7g/l; 残糖 4g/l

侍酒温度：8-10°C

食物搭配：理想的开胃酒，适合搭配头盘，轻淡的海鲜。建议年轻时饮用，不适合陈年



普罗塞克 PROSECCO

2016 / 11 DOC

最佳伴手礼系列 —— 起泡酒

产区：威尼托

葡萄：100% 歌雷拉葡萄，纯手工采摘自威尼托大区 Treviso 的山地葡萄园

酿造工艺：软压榨后在受控温度下进行浸渍发酵，后在不锈钢罐中使用查马法进行二次发酵

品鉴笔记：浅稻草黄；馥郁的果香，清隽优雅，口感柔顺圆润，气泡精致持久

成分分析：11 %vol; 酸度5.7g/l; 残糖 12g/l

侍酒温度：8°C，不适合陈年

食物搭配：完美的开胃酒，搭配头盘，海鲜

主打酒款部分获奖信息



Dear customer,

We are pleased to inform you about the recent awards received by our wines in the international competition MUNDUS VINI.

Many thanks for your important collaboration.

Giuseppe Campagnola S.p.A.

MUNDUS vini[®]
THE GRAND INTERNATIONAL WINE AWARD



GOLD MEDAL

2014

Amarone della Valpolicella Classico
DOCG

Giuseppe Campagnola



GOLD MEDAL

2016

Valpolicella Ripasso
DOC

Giuseppe Campagnola



JAMES SUCKLING.COM

October 2017



GIUSEPPE CAMPAGNOLA
AMARONE DELLA
VALPOLICELLA CLASSICO 2013

Lots of ripe strawberry, blackberry bush and hints of nutmeg, vanilla and spices make for a very fresh and elegant nose for an Amarone. Medium to full body, deliciously tangy acidity and a really driven finish. Drink now.



CATERINA ZARDINI AMARONE
DELLA VALPOLICELLA
CLASSICO RISERVA 2012

Aromas of dark morello cherries, ivy, bark, blackberries and hints of vanilla. Full body, grippy, dense tannins, some pretty acidity and a fruit-forward finish. Drink now or hold.



GIUSEPPE CAMPAGNOLA
VALPOLICELLA CLASSICO
SUPERIORE CATERINA ZARDINI
2015

Black plums, hot stones, blackberry crumble and hints of orange rind. Full body, a very dusty tannin texture, pretty acidity and a juicy finish. Better in 2019 but extremely enjoyable already.



TENUTE ARNACES PINOT
GRIGIO DELLE VENEZIE
VIGNETO CAMPO DEI GELSI
2016

Freshly sliced green apples and hints of pear drops, daffodils and chamomile tea. The palate is full with an apricot-fueled finish. A little lacking in freshness. Drink now.

主打酒款部分获奖信息



90
POINTS



89
POINTS



Amarone della Valpolicella Classico "Vigneti Vallata di Marano"
Giuseppe Campagnola 2009

90 points

Here's a straightforward Amarone, with dense black fruit and spice aromas. The palate delivers blackberry, plum and raisin flavors, with white pepper and chocolate accents. It doesn't have a lot of complexity, but is delicious and ready to drink.

Valpolicella Classico Superiore Ripasso Giuseppe Campagnola 2011

89 points

Mouthfuls of black cherry, raspberry, nutmeg and cinnamon abound in this wine. It boasts a beautiful structure coupled with elegant freshness. Drink now through the next few years.

世界葡萄酒观察家 为酒庄的阿玛罗尼打出的高分



Wine Spectator

2016

91

GIUSEPPE CAMPAGNOLA
Amarone della Valpolicella Classico
DOCG 2012

Tasting notes

This elegant red boasts an aromatic profile of baked raspberry and plum fruit, with spice box, chocolate pudding and fig paste notes meshed to refined tannins and subtle tarry mineral character. Drink now through 2022.

Note gustative

Questo elegante vino rosso vanta un profilo aromatico di prugna e confettura di lampone, con sentori di spezie, note di budino al cioccolato e pasta di fichi integrate a raffinati tannini e ad una leggera mineralita'.

温馨提示：

年份请以实物为准，由于葡萄酒批次不同，产品背标，年份和酒精
度数也会存在一定差异，请在购买之前咨询销售人员。

Thanks !