



# CAMPARO

VINO BIOLOGICO

Organic as a vocation since always



Camparo have been dedicated to wine-growing for three generations, and they do it with passion, following a production philosophy that has always been founded on the values of natural management of the soil and the uncompromising wholesomeness of the winemaking process.

In the year 2000 Mauro harnessed these intrinsic values by taking the major step of obtaining "organic farming" certification and becoming one of the first in the Langhe to opt for this production philosophy.



Maintaining the wellbeing of the land and the vineyard obliges us to maintain a responsible lifestyle for our own sake, and for the sake of the consumer, the environment and - by extension - the whole planet.

Camparo's strength lies in producing high quality organic wines using processes that have minimal impact on the environment, respecting the seasonal nature and characteristics of the land, and only drawing on natural techniques. The personality of a Camparo wine is palpable on your first sip: the character of the Langhe, a long-standing family tradition, and the fragrance of a wholesome, natural product.



The aim is to shorten distances, and meet face-to-face with wine enthusiasts.

This has inspired our new "tasting in the vineyard" project.

The wine farm will be transformed into a choice place of hospitality and meeting, where it will be possible to enjoy a complete sensory experience, with tastings, moments of relaxation, and walks and tours in the vineyard and the cellar. Somewhere visitors can make discoveries, tastings and encounters.



We are waiting for a Bio toast in the vineyard





We know the vineyards,

and tend to them with the utmost devotion.



All synthetic products are banned from organic vineyards: fertilizers, and treatment and winemaking products must be of natural origin.

Our aim has long been to respect the natural habitat of the vine and all the physiological phases in the plant's development over the seasons.

The same discipline is applied in the cellar, because once the grapes have been preserved it is the process that makes sure the health of the consumer is safeguarded.

Producing organic wines means first of all having cast-iron discipline in both the vineyard and the winery, and we follow strict production regulations to the letter.



L'Azienda Agricola Camparo si trova nel cuore di questo territorio straordinario e da tre generazioni scrive la storia di un'impresa familiare di successo, legata alla produzione biologica di vini e nocciole.

*Azienda Agricola Camparo is to be found at the heart of this extraordinary terroir, where three generations have written the story of a successful family business grounded in the organic growing of wines and hazelnuts.*

---

**DENOMINAZIONE Denomination**

BAROLO BOIOLO DOCG

**UVAGGIO Grapes**

100% NEBBIOLO

**FERMENTAZIONE Fermentation**

Fermentazione in acciaio a temperatura controllata per 30-40 gg . In seguito sottoposto a fermentazione malolattica.

**AFFINAMENTO Ageing Process**

Affinamento per 18 mesi in botti di rovere francese (25 hl) e successivamente affinamento di 24 mesi in bottiglia fino alla commercializzazione.

**TITOLO ALCOLOMETRICO Alcohol by Volume**

14,5% vol

**RESIDUO ZUCCHERINO Sugar Residual**

2 g/lt

**TAPPO Cork**

Natural cork



**CAPACITA' E PESO LORDO DELLA BOTTIGLIA**

**Bottle Capacity and Gross Weight**

0,75 lt (Albeisa Classica) - 1350 gr

**SCATOLE/BOTTIGLIE PER BANCALE - Cases/bottles for pallet**

100 / 600

**DIMENSIONI DELLA SCATOLA – Case Dimensions**

base 310x250 mm height 168 mm

**PESO LORDO DELLA SCATOLA – Case Gross Weight**

8,5 kg

**DIMENSIONI DEL PALLET – Pallet Dimensions**

80 x 120 cm - height 180 cm

**PESO LORDO DEL PALLET – Pallet Gross Weight**

900 kg

**CODICE EAN BOTTIGLIA Bottle EAN Code**

8034108230030

**CODICE EAN SCATOLA Case EAN Code**

8034108230054

---

Il Barolo si contraddistingue per il colore rosso mattone con creole aranciate; al naso sprigiona sentori di caffè, tabacco, vaniglia e frutti rossi, accompagnati dalla viola e dalla rosa. Al palato è imperioso, potente, elegante, vellutato ed avvolgente.

*Barolo is distinguished by its red brick with creole orange; a nose gives off hints of coffee, tobacco, vanilla and red fruits, accompanied by purple and pink.*

*The palate is imperious, powerful, elegant, velvety and wraparound.*



**TENUTE D'ITALIA**

*Eccellenze Enogastronomiche Italiane*



L'Azienda Agricola Camparo si trova nel cuore di questo territorio straordinario e da tre generazioni scrive la storia di un'impresa familiare di successo, legata alla produzione biologica di vini e nocciole.

*Azienda Agricola Camparo is to be found at the heart of this extraordinary terroir, where three generations have written the story of a successful family business grounded in the organic growing of wines and hazelnuts.*

---

**DENOMINAZIONE Denomination**

NEBBIOLO D'ALBA DOC

**UVAGGIO Grapes**

100 % NEBBIOLO

**FERMENTAZIONE Fermentation**

Fermentazione in acciaio a temperatura controllata per 30 gg . In seguito sottoposto a fermentazione malolattica.

**AFFINAMENTO Ageing Process**

Affinamento per 6 mesi in botti di rovere francese e 6 mesi in bottiglia.

**TITOLO ALCOLOMETRICO Alcohol by Volume**

14,5 % vol

**RESIDUO ZUCCHERINO Sugar Residual**

2 g/lt

**TAPPO Cork**

natural cork



**CAPACITA' E PESO LORDO DELLA BOTTIGLIA**

**Bottle Capacity and Gross Weight**

0,75 lt (Albeisa Classica) - 1350 gr

**SCATOLE/BOTTIGLIE PER BANCALE - Cases/bottles for pallet**

100 / 600

**DIMENSIONI DELLA SCATOLA – Case Dimensions**

base 310x250 mm height 168 mm

**PESO LORDO DELLA SCATOLA – Case Gross Weight**

8,5 kg

**DIMENSIONI DEL PALLET – Pallet Dimensions**

80 x 120 cm - height 180 cm

**PESO LORDO DEL PALLET – Pallet Gross Weight**

900 kg

**CODICE EAN BOTTIGLIA Bottle EAN Code**

8034108230047

**CODICE EAN SCATOLA Case EAN Code**

8034108230061

---

Vino strutturato, elegante e allo stesso tempo fine e delicato. Il colore rosso scarico, tipico del Nebbiolo, è seguito dai profumi netti di viola, rosa e frutti rossi, uniti ai sentori dei fusti in cui viene affinato. Al palato esprime il suo carattere forte ma gentile, con un tannino mai invadente e con un finale quasi dolce.

*Elegant wine which is well-structured and at the same time fine and delicate. Varietal pale red, with clear-cut aroma of violets, roses and red berries, as well as overtones of the wood it is aged in. Its strong, yet refined character is brought out on the palate, with unobtrusive tannins and an almost sweet finish.*



**TENUTE D'ITALIA**

*Eccellenze Enogastronomiche Italiane*



L'Azienda Agricola Camparo si trova nel cuore di questo territorio straordinario e da tre generazioni scrive la storia di un'impresa familiare di successo, legata alla produzione biologica di vini e nocciole.

*Azienda Agricola Camparo is to be found at the heart of this extraordinary terroir, where three generations have written the story of a successful family business grounded in the organic growing of wines and hazelnuts.*

**DENOMINAZIONE Denomination**

DIANO D'ALBA - SORI BRIC CAMPARO DOCG

**UVAGGIO Grapes**

100% DOLCETTO

**FERMENTAZIONE Fermentation**

Fermentazione in acciaio a temperatura controllata per 15 gg . In seguito sottoposto a fermentazione malolattica.

**AFFINAMENTO Ageing Process**

Affinamento 6 mesi in bottiglia.

**TITOLO ALCOLOMETRICO Alcohol by Volume**

14% vol

**RESIDUO ZUCCHERINO Sugar Residual**

2 g/lt

**TAPPO Cork**

sughero tecnico



**CAPACITA' E PESO LORDO DELLA BOTTIGLIA**

**Bottle Capacity and Gross Weight**

0,75 lt (Albeisa Classica) - 1350 gr

**SCATOLE/BOTTIGLIE PER BANCALE - Cases/bottles for pallet**

100 / 600

**DIMENSIONI DELLA SCATOLA – Case Dimensions**

base 310x250 mm height 168 mm

**PESO LORDO DELLA SCATOLA – Case Gross Weight**

8,5 kg

**DIMENSIONI DEL PALLET – Pallet Dimensions**

80 x 120 cm - height 180 cm

**PESO LORDO DEL PALLET – Pallet Gross Weight**

900 kg

**CODICE EAN BOTTIGLIA Bottle EAN Code**

8034108230085

**CODICE EAN SCATOLA Case EAN Code**

8034108230078

Vino rosso rubino intenso, dai profumi vinosi, di frutti di bosco, ciliegia, lievemente speziato. Al palato è gentile, pieno e vellutato, morbido, con un retrogusto tipico di mandorla.

*Intense ruby red, with slightly spicy and vinous aromas of wild berries and cherries. Velvety, soft and full-bodied on the palate, with a typical almondy aftertaste.*





L'Azienda Agricola Camparo si trova nel cuore di questo territorio straordinario e da tre generazioni scrive la storia di un'impresa familiare di successo, legata alla produzione biologica di vini e nocciole.

*Azienda Agricola Camparo is to be found at the heart of this extraordinary terroir, where three generations have written the story of a successful family business grounded in the organic growing of wines and hazelnuts.*

---

**DENOMINAZIONE Denomination**

LANGHE DOC ROSSO

**UVAGGIO Grapes**

50 % DOLCETTO - 25 % BARBERA - 25% NEBBIOLO

**FERMENTAZIONE Fermentation**

Fermentazione in acciaio a temperatura controllata per 15 gg . In seguito sottoposto a fermentazione malolattica. Assemblaggio dei diversi vini.

**AFFINAMENTO Ageing Process**

Affinamento 6 mesi in bottiglia.

**TITOLO ALCOLOMETRICO Alcohol by Volume**

13,5% vol

**RESIDUO ZUCCHERINO Sugar Residual**

3 g/lt

**TAPPO Cork**

sughero tecnico

**CAPACITA' E PESO LORDO DELLA BOTTIGLIA****Bottle Capacity and Gross Weight**

0,75 lt (Albeisa Classica) - 1350 gr

**SCATOLE/BOTTIGLIE PER BANCALE - Cases/bottles for pallet**

100 / 600

**DIMENSIONI DELLA SCATOLA – Case Dimensions**

base 310x250 mm height 168 mm

**PESO LORDO DELLA SCATOLA – Case Gross Weight**

8,5 kg

**DIMENSIONI DEL PALLET – Pallet Dimensions**

80 x 120 cm - height 180 cm

**PESO LORDO DEL PALLET – Pallet Gross Weight**

900 kg

**CODICE EAN BOTTIGLIA Bottle EAN Code**

8034108230115

**CODICE EAN SCATOLA Case EAN Code**

8034108230016

---

È di un vino di colore rosso intenso, caratteristico dei tre vitigni. Combina ed esalta tutte le caratteristiche organolettiche e gustative dei tre vitigni stessi.

*With its intense varietal red colour, the wine brings together and highlights all the aroma and tasting qualities of the three different varieties.*



**TENUTE D'ITALIA**  
*Eccellenze Enogastronomiche Italiane*