

**20**

## TENUTA BARONI CAMPANINO



Fraz. Santa Maria di Lignano 42.

Assisi (PG)

[sales@campanino.it](mailto:sales@campanino.it)

**21**





## Sommario

2	Introduzione
6	Mission
10	La storia
14	Il territorio
18	La Cappella di Satriano
22	Monitoraggio Tecnologico
24	Schede prodotto



# ARMONIA BELLEZZA ISPIRAZIONE

La Tenuta Baroni Campanino è un luogo dall'atmosfera elegante e delicata. Nasce ad Assisi, tra le alture verdi del parco del Monte Subasio, in un vasto territorio che comprende al suo interno tre strutture: La Tavola dei Cavalieri, l'agriturismo "Le Case" e l'antico Monastero di San Biagio.

Ognuna delle strutture nasce per condividere con gli ospiti che le attraversano le bellezze, la loro antica storia e la natura del luogo.

I vasti vigneti che circondano il territorio, sono situati e distribuiti nei diversi luoghi della nostra Tenuta. La Tavola dei Cavalieri è la struttura collocata in maggiore altitudine, posta a 900 mt di altezza e comprende quasi un ettaro di vigneto Sangiovese. Al suo interno si trova anche un allevamento di suini e ovini, dal quale nascono prodotti di prima qualità.

L'agriturismo "Le Case" è posizionato strategicamente nei pressi della Cantina: i vigneti che circondano l'intera area circostante si estendono per ben due ettari, coltivati a Gamay e Sangiovese. Una particolarità del luogo risiede nell'antica sorgente di acqua naturale che lo attraversa, che rifornisce d'acqua potabile anche la cantina.

Infine, l'Antico Monastero di S. Biagio: un luogo antico e sacro, che si trova a 10 km di distanza dalla cantina. Ancora oggi all'interno di un laboratorio si produce birra artigianale di ispirazione monastica, usando antiche ricette dei monaci benedettini.

Un dettaglio particolare riguarda l'area dei vigneti che circondano il monastero, in cui viene adoperata una particolare e rara forma di allevamento, detta ad alberello, ormai tradizionalmente in disuso.



# Introduzione



TENUTA BARONI CAMPANINO  
2021 - 22

## Sommario

2	Introducion
6	Mission
10	History
14	Territory
18	Satriano Chappel
22	Technological Monitoring
24	Product sheets

# HARMONY BEAUTY INSPIRATION

Tenuta Baroni Campanino is a place with an elegant and delicate atmosphere.

Founded in Assisi, among the green hills of Mount Subasio natural reserve, within a vast territory that includes three structures: Tavola dei Cavalieri, the farmhouse "Le Case" and the ancient Monastery of San Biagio.

Each venue was created to share the beauties, history and nature of this breathtaking place, with all the guests which pass through it.

The many vineyards that surround our properties, are distributed between different locations of our estate.

In the proximity of our "Tavola dei Cavalieri" agritourism, there is a vineyard located at 900 mts above sea level, - a parcel of one hectare of Sangiovese - the highest in Umbria region.

This property also includes a pig and sheep farm, from which we produce top quality meat and charcuterie.

"Le case" farmhouse is strategically located near the Winery; vineyards that surround this area extend for over two hectares: here we grow our Gamay and some of the best bunches of Sangiovese. A peculiarity of this place lies in the ancient spring of pure water that flows through it, which also supplies drinking water for our cellar.

The medieval Monastery of San Biagio is an antique and sacred place, 10 km away from our Winery, founded by the Benedictine monks in 1333.

Still today, monastic-inspired craft beer is produced here in our brewery, using original recipes from its long gone inhabitants.

Vineyards that surround the monastery are still farmed using the sapling technique, which is now in disuse almost everywhere else.



# Introduction



**La Tenuta Baroni Campanino nasce nel 2006 sulle colline dell'Appennino umbro, alle spalle della città di Assisi.**

MONTE SUBASIO

# Mission

La Tenuta Baroni Campanino nasce nel 2006 sulle colline dell'Appennino umbro, alle spalle della città di Assisi.

L'azienda prende il nome dai Baroni Campanino, antichissima e nobile famiglia del Regno di Napoli, oggi fonte d'ispirazione costante per tramandare i valori e la filosofia nella meticolosa cura del territorio.

Un luogo di fascino e bellezza, dove l'attenzione per gli aspetti peculiari e caratteristici del luogo viene messa in risalto in ogni dettaglio: nel cibo genuino, nella produzione vinicola biodinamica e nell'organizzazione di attività ricreative all'interno della Tenuta.

L'esclusiva posizione, le strutture eleganti e i prodotti di alta qualità, rendono la Tenuta un luogo ideale e suggestivo anche per l'organizzazione di eventi.

**01. Veduta dei vigneti**  
Campanino ai piedi del Monte Subasio.

01





TENUTA BARONI CAMPANINO  
2021 - 22

# Mission

**Tenuta Baroni Campanino was founded in 2006 on the hills of the Umbrian Apennines, behind the city of Assisi.**

Tenuta Baroni Campanino was brought together as a company in 2006 on the gentle hills below the Central Apennines, right behind the town of Assisi.

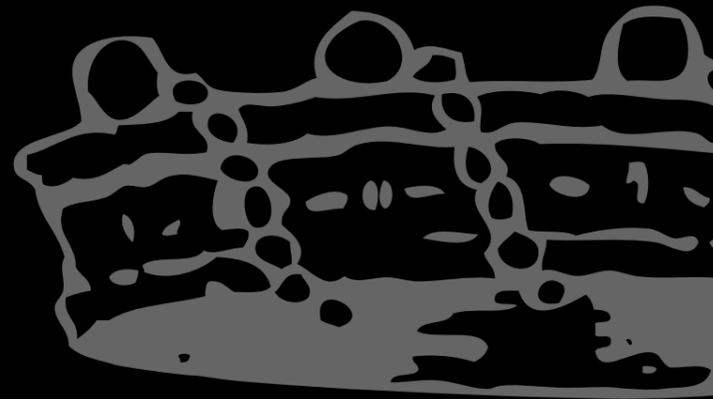
The estate takes its name from the noble Campanino family, barons of the Kingdom of Naples, which is still today a constant source of inspiration for passing on its values and philosophy through the meticulous preservation of these territories.

A place of charm and beauty, where attention to its peculiar characteristics are highlighted in every detail: from genuine food, biodynamic wine production, to organization of every activity within the estate.

Exclusive location, elegant facilities and high quality products, make the Estate an ideal and suggestive place for planning your bespoke events.



# La storia



## **La famiglia Campanino era un'antica e nobile famiglia del Regno di Napoli, che fiori nei secoli IX e X in Atrani, nel Ducato di Amalfi.**

I Baroni Campanino sono un'antica e nobile famiglia del Regno di Napoli, che fiori nei secoli IX e X in Atrani, nel Ducato di Amalfi.

Lo storico Matteo Camera, nelle "Memorie storico diplomatiche dell'Antica città e Ducato di Amalfi" scrisse:

"Nel IX e X secolo gli Atranesi pel commercio arricchirono strabocchevolmente. Molti di essi tra cui i Campanino, saliti in smisurata opulenza, non avendo ove collocare i propri tesori per la ristrettezza ed aridità "patrio" territorio, vennero a fare acquisto di larghe possessioni nella vallata del Sole. Nel 1228 Roberto Campanino possedeva in campagna D'Eboli la vasta tenuta di "Truncuti", e nel 1230 Angelo Campanino era già Abate nel superbo cenobio di San Cataldo dei Cavalieri dell'Ordine Teutonico."

Perseguendo il sogno nato tanti anni fa nella mente e nel cuore dell'ultimo capostipite della nobile famiglia Campanino, di origine partenopea, abbiamo mescolato insieme natura, storia, scienza ed eccellenza.

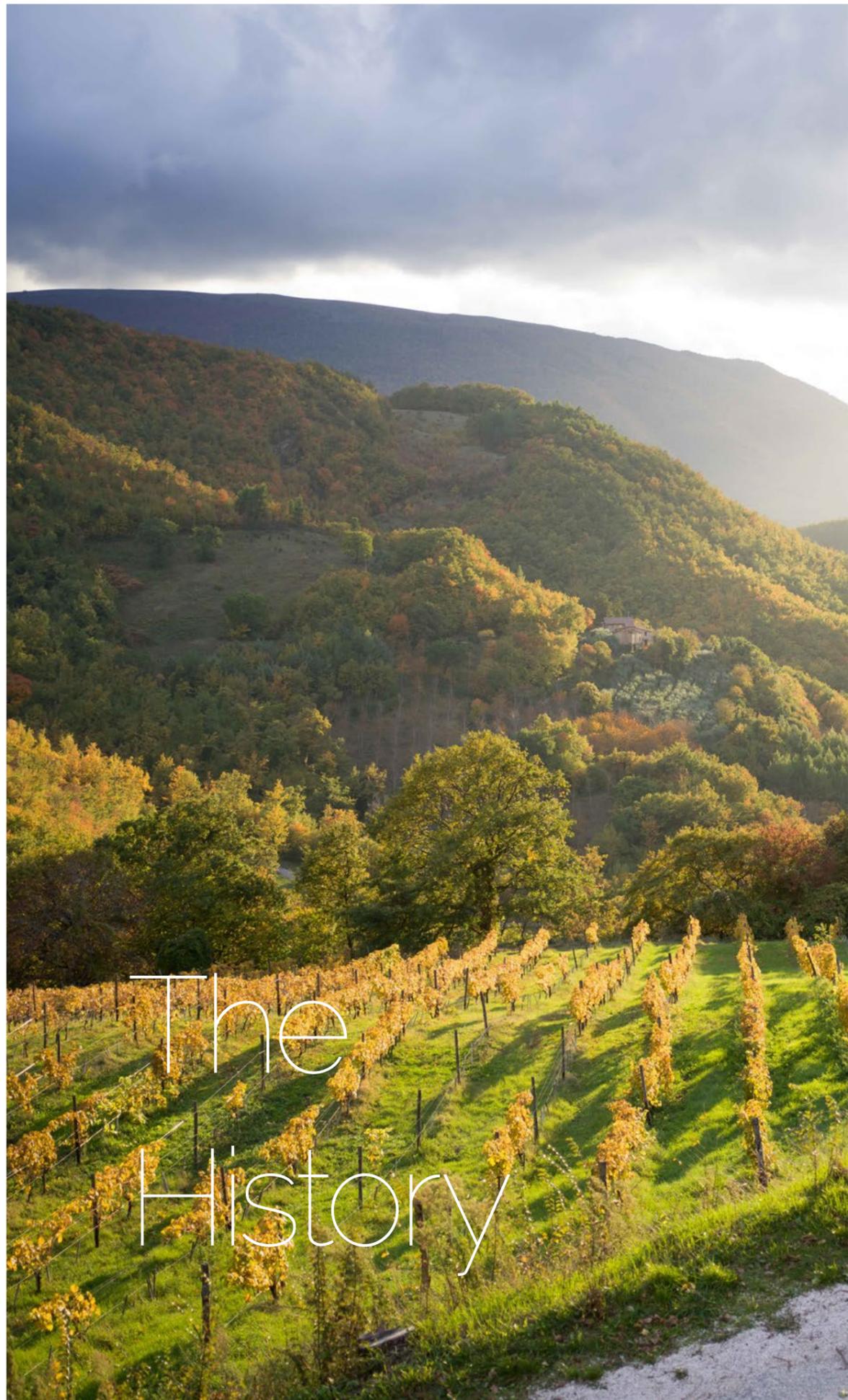
Tutta la ristrutturazione delle strutture originarie è avvenuta rispettando la tradizione e le architetture del luogo. Il fine ultimo della Tenuta Baroni Campanino è quindi unire la tradizione e il calore del sud all'imprenditorialità del nord, nel territorio verdeggianti dell'Umbria, luogo scelto per la nostra ricerca di genuinità, eccellenza ed eco-sostenibilità.

Lo stesso amore e la stessa attenzione ci guidano ogni giorno nella selezione delle colture e degli allevamenti che ci hanno permesso di ottenere i nostri prodotti d'eccellenza: le carni, i salumi, legumi, l'olio, le birre e i vini.

Il rapporto costante con la natura e il microclima favorevole hanno reso tutto questo possibile. Il rispetto per la flora e fauna locali, ci consente di lavorare costantemente in simbiosi con la natura.



La Tavola dei Cavalieri



# The History

**The Campanino family is an ancient and noble dynasty of the Kingdom of Naples, which flourished between the 9th and 10th centuries in Atrani, in the Duchy of Amalfi.**

The Barons of Campanino family is an ancient and noble dynasty of the Kingdom of Naples, which flourished between the 9th and 10th centuries in Atrani, in the Duchy of Amalfi.

The historian Matteo Camera, in the "Historical Diplomatic Memories of the Ancient City and Duchy of Amalfi" wrote:

"In the 9th and 10th centuries the Atranesi for trade enriched overwhelmingly. Many of them, including the Campaninos, who had risen to immeasurable opulence, having nowhere to place their treasures due to the narrowness and aridity of their "homeland" territory, came to buy large possessions in the valley of the Sun. In 1228 Roberto Campanino bought the vast estate of "Truncuti" in the countryside of Eboli, and in 1230 Angelo Campanino was already Abbot of the superb monastery of San Cataldo of the Knights of the Teutonic Order."

Pursuing the dream born many years ago in the mind and heart of the last son of the noble Campanino family, of Neapolitan ascendancies, we have mixed together nature, history, science and excellence. All renovation processes of buildings and structures, took place respecting tradition and original architectures.

Tenuta Baroni Campanino combines tradition and warmth of the South with the entrepreneurship of the North of Italy within the verdant territory of Umbria, chosen in the search for authenticity, excellence and eco-sustainability.

The same love and attention guide us every day, selecting crops and farming techniques, which have allowed us to obtain excellent products: meat and charcuterie, cereals, EVO oil, beers and wines.

This relationship with nature has made all of our dream come true, always respecting wild flora and fauna of surrounding woods, living constantly in symbiosis with nature.



La Tavola dei Cavalieri

02. Cappella di San Francesco d'Assisi



## Il Territorio

TENUTA BARONI CAMPANINO

2021 - 22

03

03. Veduta del complesso "Monastero San Biagio"

I vigneti Campanino sono situati tra i 500m e i 900m di altitudine, sulle montagne dell'Appennino umbro, all'interno del territorio protetto del parco del Monte Subasio. Questo particolare e unico posizionamento, narra la storia di un'avventura: la viticoltura eroica.

Con questo termine ci si riferisce ad una tipologia di coltivazione svolta in condizioni estreme caratterizzata dall'elevata pendenza dei terreni rispetto alle coltivazioni tradizionali.

Queste pendenze a Tenuta Baroni Campanino sono estremamente proibitive: il punto più basso di uno dei vigneti si trova a 500 mt di altezza con una discrepanza in altezza rispetto al punto più alto di circa 100 mt: in questi vigneti è necessario intervenire manualmente per la coltivazione, poiché le condizioni dei terreni in pendenza non permettono il passaggio delle macchine agricole. Per agire sulla condizione di dislivello provocato dalla pendenza, siamo intervenuti creando gradoni, punti di ancoraggio o utilizzando corde e bastoni. Tutto questo ha dato vita alla nostra eroicità.

Abbiamo dedicato dieci ettari ai vigneti per produrre un vino che possa raccontare ogni anno la sua particolare storia, mirando a creare un habitat salutare che permetta alla vigna di crescere in simbiosi con la natura, intervenendo solo se necessario.

I nostri vigneti sono coltivati con i fondamenti della Biodinamica, rispettando il certificato Biologico; gli interventi in vigna e in cantina rispettano le fasi lunari e le temperature di fermentazione e affinamento non vengono mai controllate, lasciando alla natura il compito di far esprimere il massimo potenziale dei vini.

Tutta la nostra viticoltura ruota intorno alla complessa unione di svariati caratteri pedo-climatici: altitudine, luce, suolo e presenza di biodiversità naturale generano la vocazione all'armonia che viene espressa dalla naturalezza del luogo. Meno un sistema agricolo è modificato e più questa vocazione riesce a manifestarsi.

In questo senso, il sistema agricolo biodinamico è quanto di meglio le conoscenze scientifiche-agronomiche oggi possono darci per rispettare il delicato equilibrio in cui ci integriamo e viviamo.

Abbiamo scelto, a tutela della qualità del prodotto, un sistema di allevamento in contro spalliera, potatura a guyot capovolto. Dal rigoroso rispetto di queste tecniche di viticoltura e vinificazione prendono vita vini dalle caratteristiche uniche, pura e piena espressione del terroir nativo.

La resa ad ettaro è bassa, in modo che ogni pianta riesca a concentrare in ogni grappolo tutte le sostanze nutritive. La produzione è limitata e, alcune referenze, se l'annata non rispetta i nostri criteri qualitativi, non vengono prodotte. Ciò fa sì che ogni bottiglia rilasciata sul mercato rispetta a pieno quella che è la Mission della Tenuta.



# Territory

TENUTA BARONI CAMPANINO  
2021 - 22

Campanino vineyards are located between 500m and 900m above sea level, within the mountain complex of the Umbrian Apennines and the protected area of Monte Subasio natural reserve.

Our unique position tells the story of an adventure: heroic viticulture.

This term refers to a type of viticulture carried out in extreme conditions, on very steep slopes.

These hills are extremely prohibitive: the lowest point of one of the vineyards is at 500 mts a.s.l., with a discrepancy on the same parcel of roughly 100 metres in height: on such vineyard is necessary to intervene manually for every kind of intervention, as its terrain conformation do not allow machinery to get through it.

In order to intervene and work properly through this difference in height, we've built steps and anchor points between vineyards and used ropes and sticks to help ourselves to get to one point to another of each plot. All these details make our viticulture "heroic".

We have dedicated ten hectares of our estate to vineyards and we produce wines that each year can tell their story, within a healthy habitat that allows vines to grow in symbiosis with nature and where men intervene only if it is strictly necessary.

Our vineyards are tended to following Biodynamic principles, obtaining Organic Certification for all our wines; vineyards and cellar operations follow lunar phases; fermentation is spontaneous and we do not control temperatures, leaving to Nature the freedom of expressing herself throughout our wines. Our viticulture revolves around a complex balance of various pedo-climatic characteristics: altitude, light, soil and natural biodiversity, all generate a harmony that you will find in every sip.

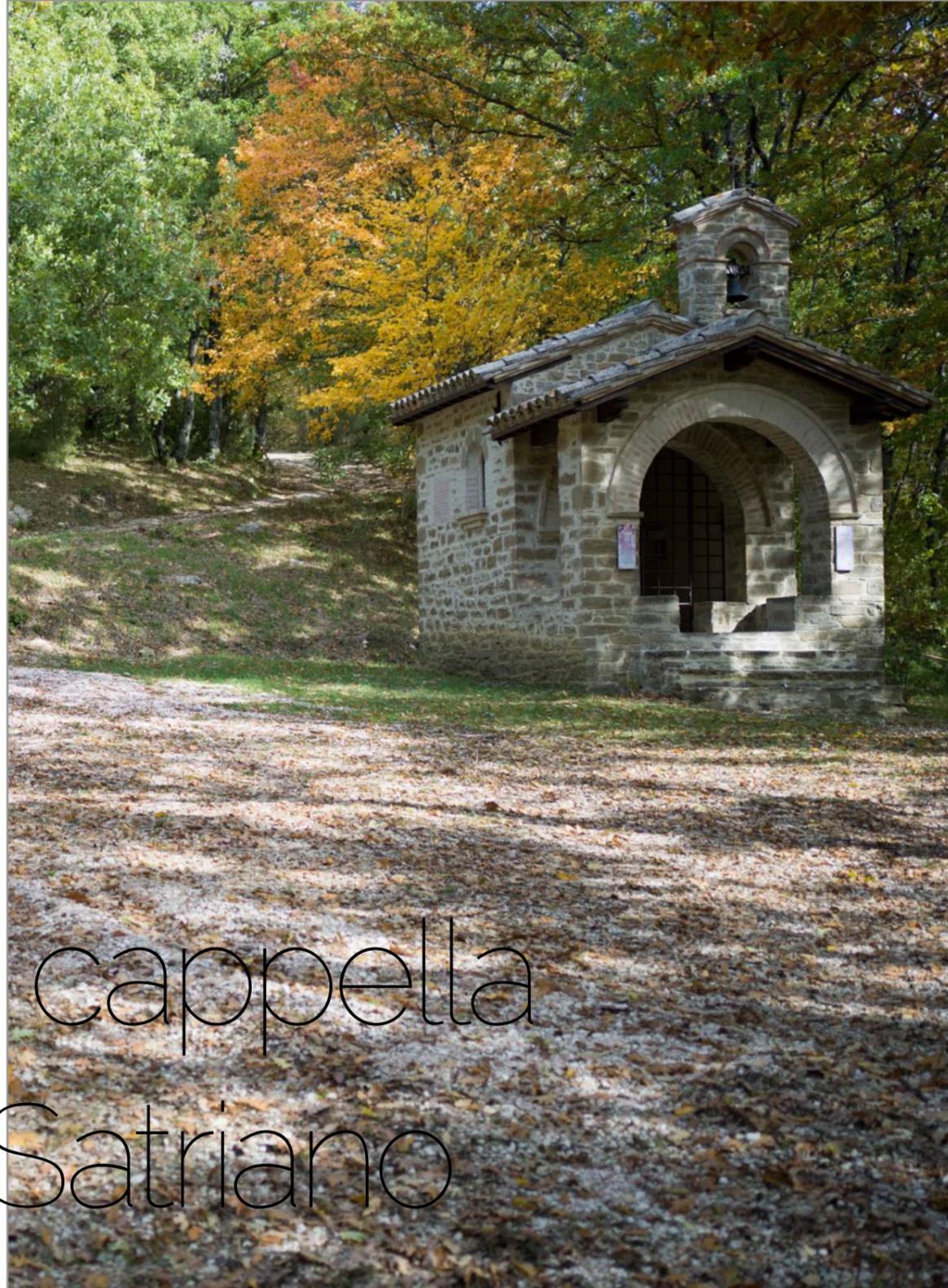
Less an agricultural system is modified, more chances are that this natural vocation manifests itself. Biodynamic agriculture is the best system that can give us scientific-agronomic proof of this principle, respecting the delicate balance in which we live and integrate. We have chosen a training system in counter espalier with overturned guyot pruning, to enhance the quality of our wines.

Wines with a unique character are born from such rigorous respect of our winemaking techniques and processes, wines which are pure and a complex expression of their native terroir. Yield per hectare is very low allowing every plant to concentrate all the nutrients in each cluster.

Our production is limited to good vintages therefore, if any of our references does not meet our qualitative criteria, it won't be produced: this means that each bottle of wine released on the market, fully reflects our estate's mission.



04. Veduta del Monte Subasio dalle vigne della Tenuta Campanino



# La cappella di Satriano

**Lungo il sentiero CAI n. 51,  
dopo circa tre chilometri,  
si giunge nelle vicinanze  
della Cappellina di Satria-  
no, posta nel luogo in cui si  
pensa una volta sorgesse il  
Castello di Satriano, dove  
fu accolto San Francesco  
morente durante il suo  
ultimo viaggio di ritorno  
verso Assisi.**

Ricostruita nel 1926 per volere del podestà Arnaldo Fortini, che costituì la "Compagnia dei Cavalieri di Satriano" nel 1923, cui presero parte alcuni dei personaggi più illustri dell'epoca come Gabriele D'Annunzio e Guglielmo Marconi, allo scopo di ricordare gli ultimi giorni di vita di San Francesco.

Ogni anno per rievocare questo evento della vita del santo, un gruppo di cavalieri ripercorre l'antico sentiero con "La Cavalcata di Satriano", partendo da Assisi dopo aver ricevuto la benedizione del Sacro Convento e raggiungono il piccolo borgo nei pressi di Nocera Umbra, per poi tornare di nuovo nella città serafica attraversando tutte le tappe percorse dal Santo: Pian della Pieve, Costa di Trex, Armenzano, la Romita di Nocera Umbra, Villa Postignano, San Leonardo e località Montarelle.

L'evento dura due giorni, a cavallo della prima domenica di settembre e proprio nelle vicinanze di questo luogo mistico, sorge la nostra amata Tavola dei Cavalieri, in omaggio ai cavalieri di Satriano che riportarono a casa il santo.





# Satriano Chappel

**Along the CAI path n. 51, after about three km, we get inot the proximity of Satriano Chapel, located in the place where it is thought once stood the Castle of Satriano, where the dying St. Francis was received during his last journey to Assisi.**

Rebuilt in 1926 at the behest of podestà Arnaldo Fortini, whom established the "Company of the Knights of Satriano" in 1923, which was attended by some of the most illustrious personalities of the time, such as Gabriele D'Annunzio and Guglielmo Marconi, in order to remember the last days of St. Francis.

Each year in order to commemorate this event, a group of knights retraces the ancient path with "La Cavalcata di Satriano", after receiving the blessing of the Sacred Convent, starting from Assisi and reaching Satriano, a small village near Nocera Umbra, to then return again to Assisi, not before passing through all the villages in which the Saint stopped: Pian della Pieve, Costa di Trex, Armenzano, La Romita di Nocera Umbra, Villa Postignano, San Leonardo and Montarelle.

The event lasts two days, at during the first weekend of September and in the proximity of this mystical place, stands our beloved Tavola dei Cavalieri, an homage to the knights of Satriano, which brought the Saint back home.





## MONITORAGGIO TECNOLOGICO

Abbiamo reso la dislocazione dei nostri vigneti un'opportunità per adottare le migliori tecnologie per il monitoraggio di ciascuno di essi. Ogni vigna possiede infatti una stazione meteorologica completa con strumentazione per misurare i livelli di pioggia, vento, umidità e qualità dell'irraggiamento solare.

Inoltre, una telecamera monitora e cattura ad ogni ora le immagini del vigneto, che vengono archiviate ogni giorno generando un monitoraggio costante della vigna.



05. Stazione di monitoraggio tecnologico

## TECHNOLOGICAL MONITORING

Vineyards' location represents a great opportunity for us to adopt the best and latest technologies for monitoring conditions of our cultivations: we have installed a sophisticated weather station and instrumentations which measure rain, wind, humidity and sun light on every plot.

Furthermore, a camera constantly captures images of the vineyards 24/7, and archives them every day in a monitoring database.



# I vini da vitigni autoctoni/ Our wines from autochthonous grape varieties

Il termine autoctono deriva dal Greco αὐτόχθων -ονος composto da autos (αὐτός) «stesso» e chthonos (χθών) «terra», ed indica l'appartenenza di qualcosa alla sua stessa terra. I nostri vini sono la migliore espressione dei vitigni autoctoni da cui essi derivano (Trebbiano, Malvasia, Sangiovese) e dalla nostra terra prendono carattere e tipicità inconfondibili.

The term autochthonous comes from the Ancient Greek αὐτόχθων -ονος, formed by autos (αὐτός) "same" and chthonos (χθών) "land", and indicates that something belongs to its own land. Our wines are the best expression of the native grape varieties and the land from which they come from (Trebbiano, Malvasia, Sangiovese) gaining unmistakable and unique characters.



**Bianco**



**Rosso**



**Rosé**

# Vigneto/ Vineyard

Il nostro Rosso base viene da vigne di Sangiovese posizionate ad altitudini medio/alte dalla migliore conformazione pedo-climatica: esposizione sud/est e terreni argilloso/calcarei, con una buona presenza di rocce montane che rendono il terreno asciutto soprattutto nella fase di maturazione del frutto, ideale per il Sangiovese.

This wine comes from Sangiovese vineyards located at medium-high altitudes, with the best terrain conformation: south/east exposure and clayey/calcareous soils, with a good presence of mountain rocks which allows a good soil drainage, very important especially during grapes' ripening phase, ideal conditions for Sangiovese.

# Descrizione/ Description

Di colore rosso rubino scuro, dal profilo balsamico in equilibrio con l'acidità dei vini d'altura. Una lieve sapidità e tannini avvolgenti rende il vino morbido ed avvolgente.

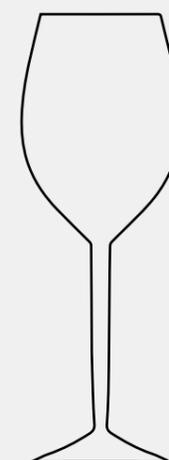
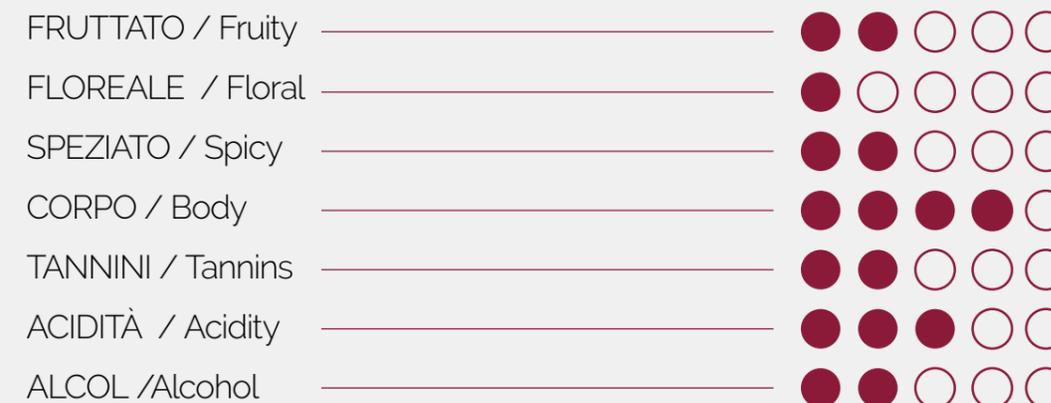
Dark ruby red in colour, balsamic profile balanced with acidity typical of high altitudes wines. A slight sapidity and velvet tannins make this wine soft and enveloping.

ROSSO  
2016



## Rosso

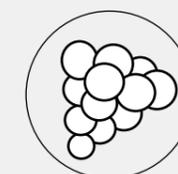
# Profilo/ Profile



**CALICE DI SERVIZIO:**  
Per rossi giovani  
**SERVICE CUP:**  
For young reds



**TEMPERATURA DI SERVIZIO:**  
**16-18°C**  
**SERVICE TEMPERATURE:**  
**16-18 °C**



**VITIGNO/GRAPE VARIETIES**  
Sangiovese  
**MATURAZIONE/AGING**  
Acciao/Steel

# Profumi predominanti/ Predominant aromas

Violetta, Frutti di Bosco, Ginepro, Timo selvatico, Alloro  
Violet, Berries, Juniper, Wild Thyme, Laurel

# Vigneto/ Vineyard

L'uva che compone questo vino è il Sangiovese. Ogni anno, l'appezzamento da cui prendiamo l'uva per Rosé cambia a seconda di quello che più incontra le nostre esigenze enologiche: tendenzialmente la raccolta è precoce per far spiccare le note fresche e fruttate del vitigno e i grappoli vengono selezionati con cura in vigna scartando quelli che presentano difetti naturali. Inoltre cogliamo sempre i grappoli dai filari perimetrali che hanno preso più luce solare nel breve periodo: questa è l'uva nella condizione ottimale per diventare Rosé.

Grapes used for this wine are 100% Sangiovese: every year we select the plot from which we take grapes for our Rosé according to which best suits our winemaking needs. Grapes are harvested early to bring out all the freshness and fruits and bunches are carefully selected in the vineyard, so that those with natural defects are immediately discarded. We always try to take grapes from perimeter rows that have taken more light in the short term: these are the best grapes suitable to become Rosé.

# Descrizione/ Description

Sangiovese vinificato in bianco, con rapido allontanamento delle bucce che donano al vino un rosa dai riflessi ramati.

Sentori di frutti rossi freschi ed erbe aromatiche, fanno da preludio al succoso palato di lampone e fragoline di bosco, con finale sapido e minerale.

Armonioso e persistente, richiama subito un altro sorso.

Sangiovese vinified in white with rapid removal of the skins, giving to it a lovely colour of pink with coppery reflexes.

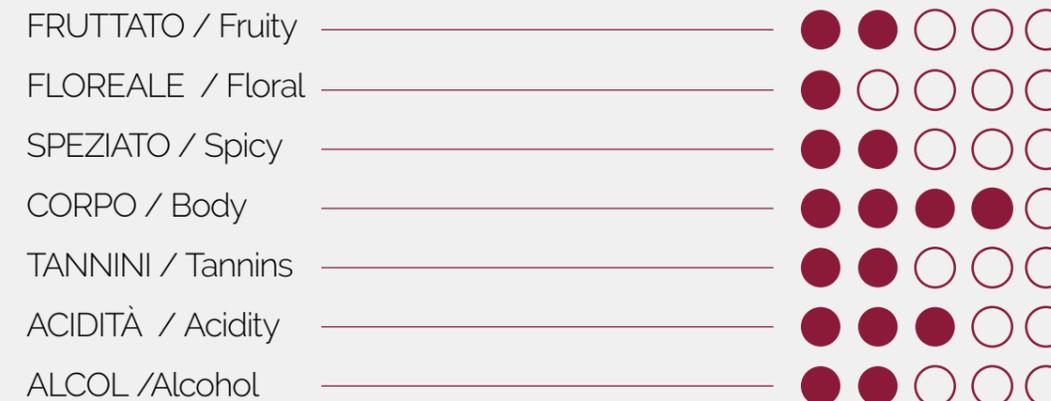
Hints of fresh red fruits and aromatic herbs prelude to a juicy palate of raspberry and wild strawberries, with a savoury and mineral finish.

Harmonious and persistent, it immediately calls for another sip.



## Rosé

# Profilo/ Profile



### CALICE DI SERVIZIO:

Per rossi e bianchi giovani

### SERVICE CUP:

For young reds

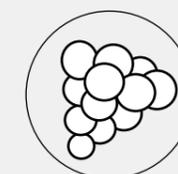


### TEMPERATURA DI SERVIZIO:

12-14°C

### SERVICE TEMPERATURE:

12-14 °C



### VITIGNO/GRAPE VARIETIES

Sangiovese 100%

### MATURAZIONE/AGING

Acciao/Steel

# Profumi predominanti/ Predominant aromas

Violetta, Frutti di Bosco, Ginepro, Timo selvatico, Alloro

Violet, Berries, Juniper, Wild Thym, Laurel



# Vigneto/ Vineyard

La vigna del Bianco è un unico appezzamento di circa tre ettari che abbraccia figurativamente la cantina di produzione. Percorrendo la strada che porta alla Tenuta da un punto di Belvedere, si percepisce la magnificenza di questa vigna: pendenze in alcuni punti di oltre il 45% e filari centrali lunghissimi, oltre i 200 metri con fortissimi dislivelli tra i due apici dello stesso filare. In questa vigna ci sono uve Trebbiano e Malvasia che fanno parte di questo blend in percentuali variabili, a seconda delle annate. Il terreno è prevalentemente calcareo e roccioso e non è raro trovare delle vene risorgive d'acqua, caratteristiche che apportano una grande mineralità al vino.

The Bianco vineyard is a single plot of about three hectares which flourishes around the cellar. Along the road that leads to the estate, from a point of belvedere, you can perceive the magnificence of this vineyard: slope gradients that in some points reach over 45%, with very long central rows of over 200 meters and strong differences in height between the two apexes of the rows. Trebbiano and Malvasia grape varieties make our Bianco blend, in different percentages depending on the vintage. Soil is mainly calcareous and rocky and spring water emerge in several points of the vineyard: all these elements bring great minerality to this wine.

# Descrizione/ Description

Vinificato con lieviti indigeni con una breve macerazione sulle bucce, donando al vino un bellissimo colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso spiccano fiori di sambuco, erbe aromatiche e note minerali. In bocca è delicatamente fruttato, sapido e sorprendentemente persistente.

Vinified with indigenous yeasts with a short maceration on the skins, giving the wine a beautiful straw yellow colour, with golden reflexes. On the nose elderflower, aromatic herbs and mineral notes stand out. In the mouth it is delicately fruity, savoury and surprisingly persistent.

# Profilo/ Profile

FRUTTATO / Fruity	_____	● ● ● ○ ○
FLOREALE / Floral	_____	● ● ○ ○ ○
CORPO / Body	_____	● ● ○ ○ ○
ACIDITÀ / Acidity	_____	● ● ● ○ ○
ALCOL / Alcohol	_____	● ● ● ○ ○



## CALICE DI SERVIZIO:

Per bianchi giovani

## SERVICE CUP:

For young whites

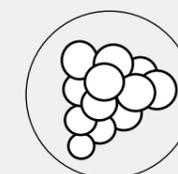


## TEMPERATURA DI SERVIZIO:

**12-14°C**

## SERVICE TEMPERATURE:

**12-14 ° C**



## VITIGNO/GRAPE VARIETIES

Trebbiano, Malvasia

## MATURAZIONE/AGING

Acciaio/Steel

# Profumi predominanti/ Predominant aromas

Mela, Agrumi, Erbe aromatiche

Apple, Citrus, Aromatic herbs



# Intenso

Ottenuto da uve Sangiovese in purezza, dal colore rosso intenso, figlio di vigne d'altitudine che conferiscono struttura tannica corposa e morbida. Un vino per tutti i giorni.

100% Sangiovese, with a deep red color coming from high-altitude vines also giving the typical full-body and soft tannic structure.  
An everyday easy-drinking wine.

# Co-Branding

Collaboriamo con grandi brand e importanti sport clubs, tra cui AS Roma e Foligno Calcio, con attività di Co-Branding su commissione, realizzando etichette personalizzate con il nostro Intenso.

We collaborate with famous brands and important sports clubs, like AS Roma and Foligno Calcio, with Co-Branding activities on commission, creating customized labels with our Intenso wine.



**Basilica  
Papale  
S. Paolo**

**Foligno  
calcio**

**AS Roma**

# Vigneto/ Vineyard

Le numerose vigne di Sangiovese ci permettono di variare molto la produzione di questo vitigno. Intenso è il vino che racchiude tutte le caratteristiche della nostra produzione: tutte le vigne donano una propria porzione di uva Sangiovese per un risultato beverino, giovane e versatile. Mineralità, freschezza e aromi di montagna sono caratteristiche del terroir che ritroviamo ad ogni sorso di Intenso.

From our many Sangiovese vineyards we can pick and choose bunches in order to assemble them into the kind of wine we want to create: Intenso contains all the characteristics of our winemaking processes and all our vineyards donate part of their grapes, to produce a fresh, ready-to-drink and versatile wine. Minerality, freshness and mountain aromas are qualities that we can find in this wine, perfectly reflecting our terroir.

# Descrizione/ Description

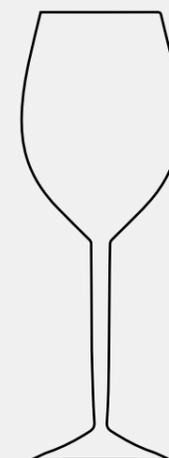
Un Sangiovese da bere fresco, già nel calice presenta un colore rosso acceso e giovane dato dalle fase di affinamento in cemento, il corpo leggero e fruttato sorprende per essere in equilibrio con aromi fruttati ben definiti e la classica mineralità.

In the glass has a bright and young red colour, given by the ageing phase in concrete; surprising light bodied, it is very well balanced with fruity aromas and minerality. Wine to be drank young and possibly every day!



## Intenso

# Profilo/ Profile



### CALICE DI SERVIZIO:

Per rossi

### SERVICE CUP:

For reds

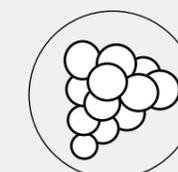


### TEMPERATURA DI SERVIZIO:

14-18°C

### SERVICE TEMPERATURE:

14-18 °C



### VITIGNO/GRAPE VARIETIES

Sangiovese

### MATURAZIONE/AGING

Cemento/Concrete

# Profumi predominanti/ Predominant aromas

Lampone, Fragola, Confettura di more, Amarena, Timo, Basilico

Raspberry, Strawberry, Blackberry Jam, Black Cherry, Thyme, Basil

# I Top di Gamma/ Top of the range

TENUTA BARONI CAMPANINO

2021 - 2022

Quando vitigni autoctoni sono elevati al massimo livello di espressione, nascono dei vini che si contraddistinguono per eleganza, struttura e armoniosità, rimanendo indelebili nella memoria di chi li assapora. Così nascono i nostri vini top di gamma Grechetto e Rosso Campanino.

When autochthonous grape varieties are raised to the highest level of expression, wines which come from them stand out for their elegance, structure and harmony, remaining indelible in the memory of those who taste them. This is how we create our top-of-the-range wines Grechetto and Rosso Campanino.



**Grechetto**



**Campanino**

# Vigneto/Vineyard

I filari di Grechetto tagliano la vigna del Bianco per tutta la sua lunghezza: questi sono i filari più lunghi dell'appezzamento, situati nei punti di massima pendenza del vigneto. Il dislivello, da inizio a fine filare, è di 250 metri circa con un'inclinazione che acconsente l'immagazzinamento massimo dell'irraggiamento solare. Le forti inclinazioni infatti, permettono alla vigna di intercettare la luce solare molto di più rispetto ad un vigneto in collina o in pianura. Grazie al perfetto irraggiamento solare e alla presenza di forti venti, l'uva raggiunge un'omogenea maturità ed è inoltre più sana poiché queste favorevoli condizioni climatiche evitano la formazione di umidità tra i grappoli, causa di possibili attacchi da parte di parassiti o funghi.

Grechetto rows cut the Bianco vineyard for its entire length: these are the longest rows located at the lowest point of the hill. The difference in height from the beginning of the row to its end, is of 250 meters circa, with an inclination that allows grapes to store a maximum rate of solar radiation. Our bunches intercept sunlight much more than on a vineyard on hills or flatlands: grapes reach perfect and homogeneous ripeness and are healthier, since humidity is inhibited together with parasitic or fungal attacks, thanks to irradiation and strong winds that hit the plot, preventing this type of diseases.

# Descrizione/Description

Vino dal colore giallo oro, ottenuto da uve Grechetto da una vigna esposta a sud-est, che ne permette l'ottimale maturazione dei grappoli, preservando l'acidità.

Al naso presenta note di biancospino, acacia e salvia, con percezioni di mandorla e spiccata mineralità.

Di corpo pieno e avvolgente, persiste con note di frutta gialla accompagnate da sapidità e dal classico finale mandorlato.

Golden yellow wine, obtained from Grechetto grapes from a vineyard facing south-east, which allows the grapes to ripen optimally while preserving acidity.

On the nose hints of hawthorn, acacia and sage and sweet almond, all well balanced with great minerality.

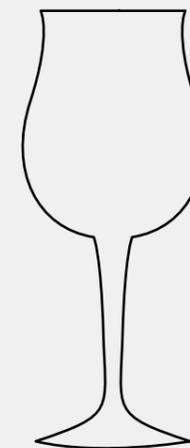
Full-bodied and embracing, it persists with notes of yellow fruit accompanied by the typical almondy finish.



## Grechetto

## Profilo/ Profile

FRUTTATO / Fruity	●●●○○
FLOREALE / Floral	●●○○○
SPEZIATO / Spicy	●●○○○
CORPO / Body	●●○○○
TANNINI / Tannins	○○○○○
ACIDITÀ / Acidity	●●●○○
ALCOL / Alcohol	●●●○○



### CALICE DI SERVIZIO:

Per bianchi standardi

### SERVICE CUP:

For standard whites  
and whites

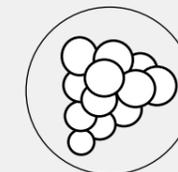


### TEMPERATURA DI SERVIZIO:

**10-12°C**

### SERVICE TEMPERATURE:

**10-12 °C**



### VITIGNO/GRAPE VARIETIES

Grechetto 100%

### MATURAZIONE/AGING

Acciao/Steel

# Profumi predominanti/ Predominant aromas

Biancospino, Pera matura, Bergamotto, Salvia, Mandorla.

Hawthorn, Ripe Pear, Bergamot, Sage, Sweet Almond.



# Vigneto/Vineyard

Il Rosso Campanino manifesta come il Sangiovese si possa esprimere al meglio in questo territorio e quali grandi potenzialità può dimostrare in termini di gusto, complessità degli aromi, mineralità e longevità nella bottiglia. Le uve che conferiscono in questo vino sono le migliori, con massima maturità zuccherina, fenolica e perfetta conformazione del grappolo. Le vigne d'origine sono tutte micro appezzamenti, massimo di un ettaro ciascuna, circondate dai boschi umbri e ricche di sostanze organiche nel suolo e, al tempo stesso, di materiale roccioso, conferendo alla pianta tutti i composti nutritivi necessari per la formazione del frutto, mantenendo il terreno sempre privo di ristagni idrici.

Rosso Campanino is the superior Sangiovese of our Estate and shows how this grape variety can express well this territory and how far can it go in terms of taste, aromas complexity, minerality and longevity. Grapes that make this wine are the best of our entire production: maximum sugar, phenolic maturity and perfect conformation of the bunches. Vines are all in micro plots of roughly one hectare each, surrounded by Umbrian woods: the soil rich in humus balanced with rocks, gives to the plants all nutritional compounds necessary to the right fruit's development, avoiding water stagnation.

# Descrizione/Description

Dal colore rosso rubino intenso, questo vino rappresenta la migliore espressione di Sangiovese di Tenuta Baroni Campanino.

Note di frutta matura, per una bevuta corpolenta di ciliegia con finale minerale. Tannini vellutati e persistenza che lasciano il segno.

La freschezza tipica dei vini d'altura è in equilibrio con i gradi alcolici abbondanti.

Intense ruby red in colour, this wine represents the best expression of Sangiovese from Tenuta Baroni Campanino.

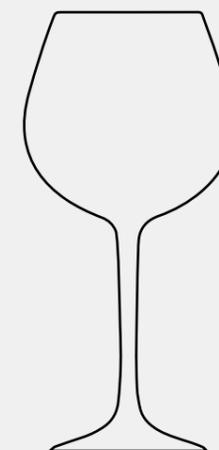
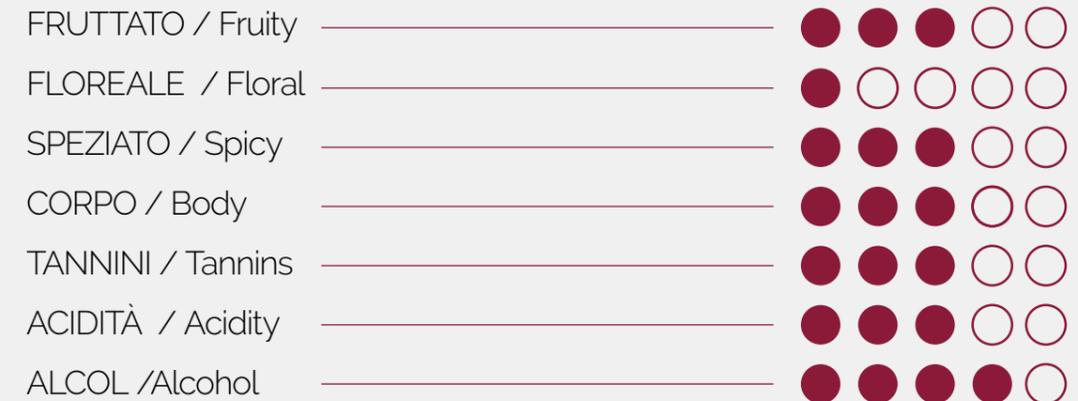
Notes of ripe fruit, for a corpulent sip of ripe cherries with a mineral finish.

Velvety tannins and persistence that leaves its mark. Typical freshness of high altitude wines is in balance with its high alcohol content.



## Campanino 2017

# Profilo/Profile



### CALICE DI SERVIZIO:

Per rossi maturi

### SERVICE CUP:

For young reds and whites

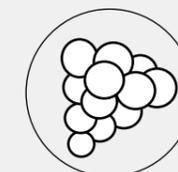


### TEMPERATURA DI SERVIZIO:

**18-20°C**

### SERVICE TEMPERATURE:

**18-20°C**



### VITIGNO/GRAPE VARIETIES

Sangiovese 100%

### MATURAZIONE/AGING

Acciao/Steel

# Profumi predominanti/Predominant aromas

Rosa Viola Mammola Ciliegia e Frutti di Bosco, Timo e Salvia, Liquirizia.

Rose, Violet, Cherry and Red Berries, Thyme and Sage, Licorice.

# I vini da vitigni internazionali/ Wines from international grape varieties

Le nostre amate vigne sorgono in una felice posizione dalle caratteristiche pedo-climatiche ineguagliabili: condizioni ideali per l'allevamento di vitigni internazionali quali Riesling e Gamay che si adattano perfettamente all'habitat della tenuta, con eccellenti risultati.

Our beloved vineyards are located in a very blessed position, with unparalleled pedoclimatic characteristics: ideal conditions for growing international grape varieties such as Riesling and Gamay which adapt perfectly to the estate's habitat with excellent results.



**Riesling**



**Gamay**

# Vigneto/Vineyard

Nella vigna del Bianco si poggiano anche una decina di filari di Riesling, mitico vitigno originario delle zone fredde di Germania e Francia. Questi filari con una densità d'impianto molto bassa, hanno una resa per pianta di pochi grappoli ciascuna, la cui selezione inizia già dalle prime fasi di fioritura, così da convogliare tutte le forze della pianta solo nei grappoli selezionati. Il terreno con forte presenza minerale, le grandi escursioni termiche anche nei mesi estivi e l'assenza di nebbie e zone di umidità, ci hanno fatto osare e creare un Riesling in purezza, anomalo per il centro Italia, ma sorprendentemente dalle caratteristiche note aromatiche e spiccata acidità dei grandi Riesling d'oltralpe.

Within the Bianco vineyard, there are also a dozen rows of Riesling, renown grape variety original from the cold regions of Germany and France. These rows were planted with a very low density and a yield per plant of a couple of clusters each: selection starts from the early flowering stages, so the vine can convey all strengths and nutrients only to the selected bunches. Our soil rich in minerals, together with strong daily temperature excursions - even during summer months - and absence of humidity, made us bold enough to create a pure Riesling wine, which is anomalous for Central Italy, but with the characteristic aromatic notes and marked acidity of the great Riesling from the North.

# Descrizione/ Description

Un vino completo e complesso, ricco di aromi tipici del vitigno, dai fruttati e gli agrumati a quelli più complessi come gli idrocarburi.

Il nostro terreno conferisce la giusta mineralità che nel bicchiere ritroviamo come aroma di gesso e ardesia.

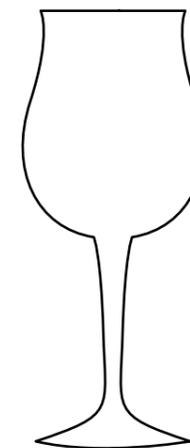
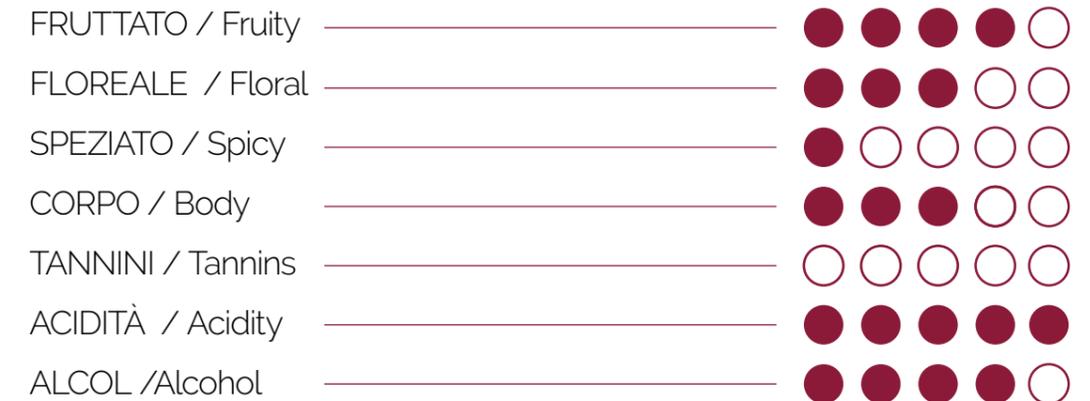
I pochi grappoli per pianta e l'esposizione ottimale della vigna portano a piena maturità questo vitigno che arriva in bottiglia ad una gradazione alcolica sostenuta.

A complete and sophisticated wine, rich in typical aromas of this grape variety, from white fruits and citrus to the more complex such as petrol. Our soil gives this wine the right minerality that we can find in the glass as an aroma of chalk and slate. The few clusters per plant and the optimal exposure of the vines lead to full ripeness of the grapes with the result of a sustained alcohol content.



# Riesling

## Profilo/ Profile



### CALICE DI SERVIZIO:

Per bianchi aromatici

### SERVICE CUP:

For aromatic whites

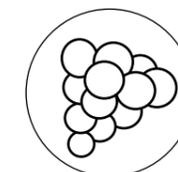


### TEMPERATURA DI SERVIZIO:

12-14°C

### SERVICE TEMPERATURE:

12-14°C



### VITIGNO/GRAPE VARIETIES

Riesling 100%

### MATURAZIONE/AGING

Acciao/Steel

# Profumi predominanti/ Predominant aromas

Lime, Cera d'api, Gelsomino, Zenzero e Petrolio

Lime, Beeswax, Jasmine, Ginger and Petroleum.



# Gamay

## Vigneto/Vineyard

La vigna del Salice da cui ricaviamo l'uva per il nostro Gamay, si estende per meno di un ettaro ed accoglie al suo interno due splendidi salici che danno il nome alla vigna stessa: circondata da un bosco che la protegge contro le gelate primaverili, con un'ideale esposizione al sole che consente irraggiamento ottimale in tutte le fasi di maturazione dona uve sane senza bisogno di interventi extra da parte dell'uomo.

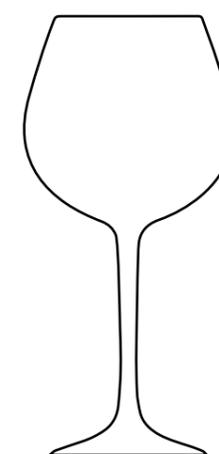
Our Gamay vineyard, called Vigna del Salice (Willow Vineyard because it has two full grown willow trees in it), is sheltered from late frosts as this grape variety is very vulnerable to them, due to its early bud formation. Surrounded by a wood that protects it, still has the perfect sun exposure which allows irradiation throughout all maturation stages giving us healthy bunches avoiding any major human intervention with chemicals.

## Descrizione/Description

Vino ricco di aromi che vanno dai frutti rossi di montagna a quelli più strutturati e complessi come banana oppure più insoliti come quelli di terra: si percepiscono infatti note di corteccia, humus e tartufo. Il corpo rimane leggero così come la bevuta, resa più morbida dall'affinamento in botti di legno.

A wine rich in fruity aromas, from red berries to earthy notes of bark, humus and truffles, surprises with its light body and soft tannins, due to the brief barrel ageing process.

## Profilo/Profile



### CALICE DI SERVIZIO:

Per rossi aromatici

### SERVICE CUP:

Aromatic reds

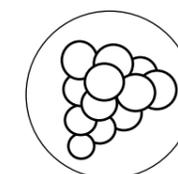


### TEMPERATURA DI SERVIZIO:

16-18°C

### SERVICE TEMPERATURE:

16-18°C



### VITIGNO/GRAPE VARIETIES

Gamay 100%

### MATURAZIONE/AGING

Barriques e tonneaux/

Barriques and tonneaux

## Profumi predominanti/Predominant aromas

Violetta, Ribes, Banana, Tartufo, Cacao.

Violet, Ribes, Banana, Truffles, Cacao.