



CAMPORÈ

CONTRADA SAN LORENZO

Il buon vino, in armonia con la natura.
Great wines, in harmony with nature.





CAMPORÈ

CONTRADA SAN LORENZO

CAMPORÈ WINE

Contrada San Lorenzo
Randazzo (CT)

+39 351 711 7298

+39 351 711 7298

info@camporewine.it
www.camporewine.it

Social:

Instagram: @camporewine
Facebook: @campore

**ETNA D.O.C.
BIANCO**

Vitigno / Grape Variety
Carricante 70%
Catarratto 30%



Classificazione/Classification

Etna D.O.C.

Colore / Colour

Bianco / White

Zona di Produzione / Production Area

Randazzo, Catania - San Lorenzo

Altitudine/Altitude

750mt s.l.m. / a.s.l.

Tipologi di terreno / Soil

Vulcanico / Volcanic

Vigne / Vines

Viti a spalliera di 15-20 anni di età

15 - 20 years old espaliered vines

Vinificazione / Vinification

In vasche di acciaio a temperatura controllata 12 - 14°C

At controlled temperature 12 - 14°C in stainless steel vats

Maturazione / Maturation

Fermentazione per un periodo di 4 mesi in vasche di acciaio

Four months fermentation period in stainless steel vats

Grado alcolico / Alcoholic volume

13% Alc. Vol.

Temperatura di servizio

10 - 12°C

Note di degustazione / Tasting notes

Collore giallo paglierino con riflessi verdi, al naso si possono apprezzare delle note di frutta a polpa bianca, al palato ha un'ottima acidità con un retrogusto di pietra focaia.

This is a crisp and fruity straw colored wine with an excellent acidity and a pleasant bouquet of white fleshed fruit with a flinty undertone. Summer in a bottle.

Abbinamenti / Pairing

Eccellente con primi piatti a base di pesce

Excellent with fish-based first courses

CONTIENE SOLFITI / CONTAIN SULPHITES



CAMPORÈ

CONTRADA SAN LORENZO

CAMPORÈ WINE

Contrada San Lorenzo
Randazzo (CT)

+39 351 711 7298

info@camporewine.it
www.camporewine.it

Social:

Instagram: @camporewine
Facebook: @campore

**ETNA D.O.C.
ROSSO**

Vitigno / Grape Variety
Nerello Mascalese 95%
Nerello Cappuccio 5%



Classificazione/Classification

Etna D.O.C.

Colore / Colour

Rosso / Red

Zona di Produzione / Production Area

Randazzo, Catania -San Lorenzo

Altitudine/Altitude

750mt s.l.m. / a.s.l.

Tipologi di terreno / Soil

Vulcanico / Volcanic

Vigne / Vines

Viti ad alberello di 40-60 anni di età

Sapling vines 40-60 years old

Vinificazione / Vinification

Con macerazione per 2 settimane alla temperatura di 20-22°C

With maceration for 2 weeks at a temperature of 20-22°C

Affinamento / Aging

Botti di rovere francese per 12 mesi, 3 mesi di affinamento in bottiglia.
French oak barrels for 12 months, 3 months bottle aging.

Grado alcolico / Alc. Vol.
13,5% Alc. Vol.

Temperatura di servizio / Serv. Temp.
18°C

Note di degustazione / Tasting notes

Rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento, profumo vinoso ricco bouquet floreale con note di cacao e caffè dovute all'affinamento in legno, al gusto armonico, asciutto, sapido con buon tannino.

Ruby red tending to garnet with aging, winy aroma rich floral bouquet with hints of cocoa and coffee due to aging in wood, harmonious taste, dry, savory with good tannin.

Abbinamenti / Pairing

Si accompagna a carni rosse cotte alla griglia.
Goes well with grilled red meats.

CONTIENE SOLFITI / CONTAIN SULPHITES



CAMPORÈ

CONTRADA SAN LORENZO

CAMPORÈ WINE

Contrada San Lorenzo
Randazzo (CT)

+39 351 711 7298

info@camporewine.it
www.camporewine.it

Social:

Instagram: @camporewine
Facebook: @campore

**ETNA D.O.C.
ROSATO**

**Vitigno / Grape Variety
Nerello Mascalese 100%**



Classificazione/Classification

Etna D.O.C.

Colore / Colour

Bianco

Zona di Produzione / Production Area

Randazzo, Catania - San Lorenzo

Altitudine/Altitude

750mt s.l.m. / a.s.l.

Tipologi di terreno / Soil

Vulcanico / Volcanic

Vigne / Vines

Viti a contropalliera di 15-20 anni di età

Countertop vines 15-20 years old

Vinificazione / Vinification

In bianco a temperatura controllata 12 - 14°C, in acciaio inox

In white at controlled temperature 12 - 14°C, in stainless steel

Affinamento / Aging

In acciaio Inox

In stainless steel

Grado alcolico / Alcoholic volume

12,5% Alc. Vol.

Temperatura di servizio

10 - 12°C

Note di degustazione / Tasting notes

Si presenta con colore rosato scarico, al naso presenta sentori di frutti rossi come la ciliegia e la fragola, di buona acidità e mineralità.

Presents itself with a light pink color, the nose has hints of red fruits such as cherry and strawberry, good acidity and minerality.

Abbinamenti / Pairing

Con formaggi semistagionati o con secondi di carne bianca.

With semi-mature cheeses or with white meat main courses.

CONTIENE SOLFITI / CONTAIN SULPHITES



CAMPORÈ
CONTRADA SAN LORENZO

CAMPORÈ WINE
Contrada San Lorenzo
Randazzo (CT)
+39 351 711 7298
info@camporewine.it
www.camporewine.it

Social:
Instagram: @camporewine
Facebook: @campore

Riserva
ETNA D.O.C.
ROSSO

Vitigni / Grape varieties
Nerello Mascalese 95%
Nerello Cappuccio 5%



Classificazione/Classification

Etna D.O.C.

Colore / Colour

Rosso / Red

Zona di Produzione / Production Area

Randazzo (CT) -San Lorenzo district (North side of Mount Etna)

Altitudine/Altitude

750mt s.l.m. / a.s.l.

Tipologia di terreno / Soil

Vulcanico / Volcanic

Vigne / Vines

Viti ad alberello di 40-60 anni di età

Sapling vines 40-60 years old

Vinificazione / Vinification

Con macerazione per 2 settimane alla temperatura di 20-22°C

With maceration for 2 weeks at a temperature of 20-22°C

Affinamento / Aging

Botti di rovere francese per 3 anni, 12 mesi di affinamento in bottiglia.
French oak barrels for 3 years, 12 months bottle aging.

Grado alcolico / Alc. Vol.

13,5% Alc. Vol.

Temperatura di servizio / Serv. Temp.

18°C

Note di degustazione / Tasting notes

Rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento, profumo vinoso ricco bouquet floreale con note di cacao e caffè dovute all'affinamento in legno, al gusto armonico, asciutto, sapido con buon tannino.

Ruby red tending to garnet with aging, winy aroma rich floral bouquet with hints of cocoa and coffee due to aging in wood, harmonious taste, dry, savory with good tannin.

Abbinamenti / Pairing

Si accompagna a carni rosse cotte alla griglia.
Goes well with grilled red meats.

CONTIENE SOLFITI / CONTAIN SULPHITES



CAMPORÈ

CONTRADA SAN LORENZO

CAMPORÈ WINE

Contrada San Lorenzo
Randazzo (CT)

+39 351 711 7298

info@camporewine.it
www.camporewine.it

Social:

Instagram: @camporewine
Facebook: @campore

Riserva
**ETNA D.O.C.
BIANCO**

Vitigni / Grape varieties
Carricante 70%
Catarratto 30%



Classificazione/Classification

Etna D.O.C.

Colore / Colour

Bianco / White

Zona di Produzione / Production Area

Randazzo (CT) -San Lorenzo district (North side of Mount Etna)

Altitudine/Altitude

750mt s.l.m. / a.s.l.

Tipologi di terreno / Soil

Vulcanico / Volcanic

Vigne / Vines

Viti a spalliera di 15-20 anni di età

15 - 20 years old espaliered vines

Vinificazione / Vinification

In vasche di acciaio a temperatura controllata 12 - 14°C

At controlled temperature 12 - 14°C in stainless steel vats

Maturazione / Maturation

Fermentazione per un periodo di 4 mesi in vasche di acciaio
Four months fermentation period in stainless steel vats

Grado alcolico / Alcoholic volume

12,5% Alc. Vol.

Temperatura di servizio

10 - 12°C

Note di degustazione / Tasting notes

Collore giallo paglierino con riflessi verdi, al naso si possono apprezzare delle note di frutta a polpa bianca, al palato ha un'ottima acidità con un retrogusto di pietra focaia.

This is a crisp and fruity straw colored wine with an excellent acidity and a pleasant bouquet of white fleshed fruit with a flinty undertone. Summer in a bottle.

Abbinamenti / Pairing

Eccellente con primi piatti a base di pesce

Excellent with fish-based first courses

CONTIENE SOLFITI / CONTAIN SULPHITES



CAMPORÈ

CONTRADA SAN LORENZO

CAMPORÈ WINE

Contrada San Lorenzo
Randazzo (CT)

+39 351 711 7298

info@camporewine.it
www.camporewine.it

Social:

Instagram: @camporewine
Facebook: @campore

Riserva
**ETNA D.O.C.
ROSATO**

Vitigno / Grape Variety
Nerello Mascalese 100%



Classificazione/Classification

Etna D.O.C.

Colore / Colour

Bianco

Zona di Produzione / Production Area

Randazzo (CT) -San Lorenzo district (North side of Mount Etna)

Altitudine/Altitude

750mt s.l.m. / a.s.l.

Tipologi di terreno / Soil

Vulcanico / Volcanic

Vigne / Vines

Viti a contropalliera di 15-20 anni di età

Countertop vines 15-20 years old

Vinificazione / Vinification

In bianco a temperatura controllata 12 - 14°C, in acciaio inox

In white at controlled temperature 12 - 14°C, in stainless steel

Affinamento / Aging

In acciaio Inox

In stainless steel

Grado alcolico / Alcoholic volume

12,5% Alc. Vol.

Temperatura di servizio

10 - 12°C

Note di degustazione / Tasting notes

Si presenta con colore rosato scarico, al naso presenta sentori di frutti rossi come la ciliegia e la fragola, di buona acidità e mineralità.

Presents itself with a light pink color, the nose has hints of red fruits such as cherry and strawberry, good acidity and minerality.

Abbinamenti / Pairing

Con formaggi semistagionati o con secondi di carne bianca.

With semi-mature cheeses or with white meat main courses.

CONTIENE SOLFITI / CONTAIN SULPHITES



CAMPORÈ

CONTRADA SAN LORENZO

CAMPORÈ WINE

Contrada San Lorenzo
Randazzo (CT)

+39 351 711 7298

info@camporewine.it
www.camporewine.it

Social:

Instagram: @camporewine
Facebook: @campore

**SPUMANTE BRUT
METODO CLASSICO
NERELLO MASCALESE I.G.T.**

**Vitigno / Grape Variety
Nerello Mascalese 100%**



Classificazione/Classification

Nerello Mascalese - I.G.T. Terre Siciliane
Metodo Classico

Colore / Colour

Bianco / White

Zona di Produzione / Production Area

Randazzo, Catania -San Lorenzo

Altitudine/Altitude

750mt s.l.m. / a.s.l.

Tipologi di terreno / Soil

Di origine vulcanica / Volcanic sands

Vigne / Vines

Viti a spalliera di 15-20 anni di età
15 - 20 years old espaliered vines

Grado alcolico / Alcoholic volume

12,5% Alc. Vol.

Temperatura di servizio

10 - 12°C

Vinificazione / Vinification

La raccolta delle uve avviene prima che essa raggiunga la completa maturazione al fine di conservarne l'acidità. Dopo aver subito una pressatura soffice, il mosto ottenuto fermenta in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata di 14°C. Dopo la fermentazione, il vino viene messo in affinamento per un periodo di circa 9 mesi prima di procedere alla presa di spuma. Una volta completata la seconda fermentazione in bottiglia, il vino continua a maturare sui lieviti per trentasei- quarantotto mesi.

Note gustative / Tasting notes

Perlage fine e persistente. Di colore giallo paglierino brillante, presenta al palato sentori di fiori bianchi, frutta gialla e crosta di pane.

CONTIENE SOLFITI / CONTAIN SULPHITES



CAMPORÈ

CONTRADA SAN LORENZO

CAMPORÈ WINE

Contrada San Lorenzo
Randazzo (CT)

+39 351 711 7298

info@camporewine.it
www.camporewine.it

Social:

Instagram: @camporewine
Facebook: @campore

**SPUMANTE BRUT
NERELLO MASCALESE I.G.T.**

**Vitigno / Grape Variety
Nerello Mascalese 100%**



Classificazione/Classification

I.G.T. Terre Siciliane

Colore / Colour

Bianco / White

Zona di Produzione / Production Area

Etna, Versante Nord-Est

Altitudine/Altitude

750mt s.l.m. / a.s.l.

Tipologi di terreno / Soil

Vulcanico / Volcanic

Vigne / Vines

Viti a contropalliera di più di 10 anni di età

Countertop vines more than 10 years old

Affinamento/Aging

in acciaio inox sui lieviti per circa 4 mesi.

In stainless steel on the lees for about 4 months.

Presa di spuma / Froth taking

Metodo charmat lungo per circa 5-6 mesi.

Long charmat method for about 5-6 months.

Grado alcolico / Alc. Vol.

12% Alc. Vol.

Temperatura di servizio / Serv. Temp.

10 - 12 °C

Note di degustazione / Tasting notes

Si presenta con una bolla fine e persistente, al naso si apprezza una nota floreale, che ricorda il gelsomino, al palato è fresco ben bilanciato tra acidità e struttura.

It shows a fine and persistent bubble, the nose appreciates a floral note, reminiscent of jasmine, the palate is fresh well balanced between acidity and structure.

Abbinamenti / Pairing

Ottimo come aperitivo o con primi piatti a base di crostacei.

Excellent as an aperitif or with shellfish entrees.

CONTIENE SOLFITI / CONTAIN SULPHITES