



CAMINELLA

*Nel silenzio la vite cresce paziente,
 confortata e sostenuta dal Sass de Luna
 e il dolce vento di Favonio.
 Francesco raccoglie i frutti
 di quella terra che l'ha visto crescere,
 aiutato da chi, più giovane,
 cerca di carpirne il mestiere
 con gli occhi di un bambino.
 Solo il binomio tra natura e uomo,
 tra vino e uomo,
 ci regala emozioni da condividere.
 La passione dell'azienda interpretata
 da Giovanna, Simonetta e Diego
 trasmette semplicità, costanza,
 ambizione, caratteristiche comuni
 ai vini Caminella.*



CAMINELLA



CAMINELLA

Az. Agr. CAMINELLA di G. Terzi
 24069 Cenate Sotto (BG) Italia - Via Dante Alighieri, 13 - Tel. +39 035 941828
 P.IVA 02447610169 - C.F. TRZ GNN 55M65 L388L - Fax. +39 035 941 830
 e-mail: caminella@caminella.it - www.caminella.it





Premio Rosa d'Oro
Associazione Italiana Sommelier
Lombardia
Gran Vin Plus 2015



Verde Luna Bianco

100% Incrocio Manzoni

Da uve selezionate di Incrocio Manzoni. Profumo intenso che ricorda il biancospino, la mela golden e la banana. Retrogusto speziato di vaniglia. Affinamento di 6 mesi in acciaio.

Formati: 0,75 lt

Ripa Di Luna Valcalepio rosso D.O.C.

55% Merlot
45% Cabernet Sauvignon

Profumo fruttato, con sentori di confettura di marasche e sottobosco, leggermente speziato. Affinamento di 8 mesi in barriques di rovere francese di 3° passaggio.

Formati: 0,75 lt

Luna Rossa Igp Rosso Riserva

50% Merlot - 45% Cabernet Sauvignon
5% Pinot Nero

Vino di grande struttura con lunga persistenza aromatica. La vendemmia si svolge esclusivamente a mano in piccole cassette con una rigorosa selezione delle uve destinate ad appassire in fruttajo. Affinamento 16/18 mesi in barriques di rovere francese.

Formati: 0,75 lt - Magnum 1,50 lt - Jéroboam 3,00 lt

Luna Nera Riserva

100% Pinot Nero

Da uve selezionate di Pinot nero. Colore rosso rubino. Profumo evoluto con intensi sentori di piccoli frutti rossi e particolari note speziate e tostate. Affinamento 16/18 mesi in barriques e tonneaux di rovere francese.

Formati: 0,75 lt - Magnum 1,50 lt

Brut Millesimato Metodo Classico VSQ

90% Chardonnay - 10% Pinot Nero

Metodo classico, millesimato. Rifermentazione in bottiglia e maturazione sui lieviti per 30 mesi nei caveaux disegnati dal Sass di Luna; remuage manuale sulle tradizionali Pupitre. Cremoso, cristallino con perlage fine e persistente, profumo elegante. Ottimo dall'aperitivo a tutto pasto.

Formati: 0,75 lt - Magnum 1,50 lt - Jéroboam 3,00 lt

Goccio Di Sole Passito rosso dolce

100% Moscato di Scanzo

Da uve Moscato di Scanzo raccolte tardivamente e appassite in fruttajo in piccole cassette per circa 40 giorni. Gusto moderatamente dolce, morbido, armonico, speziato, che esalta e completa le sensazioni aromatiche del profumo.

Formati: 0,50 lt

Goccio D'Ambra Bianco dolce da uve stramature

100% Moscato Giallo

Le uve di Moscato giallo vengono lasciate maturare fino ad ottobre inoltrato. Raccolte a mano e lavorate, questa vendemmia tardiva ritrova la genuinità dell'affinamento in acciaio.

Formati: 0,50 lt

Puoi acquistare la nostra selezione di vini anche on-line: www.caminella.it