



La
tradizione
del buon
Vino

L'incontro, perfetto, un'impresa in due storie...

La forza di mani esperte che lavorano la terra, una storia di confine, al cuore dei territori del Lambrusco, che ha portato alla fondazione di una realtà aziendale unica nel suo genere.

La **Cantina Sociale Masone Campogalliano** nasce dall'incontro sinergico di due realtà di lunga fondazione, a cavallo tra le province di **Reggio Emilia e Modena**, conferendo un bacino di raccolta delle uve dalle terre pedecollinari ai vigneti del carpigiano, fino a lambire le terre del bolognese.

La storia dell'azienda si è poi arricchita con nuovi processi di aggregazione che hanno portato all'incorporazione, agli inizi del 2000, della Cantina Sociale di Gavassa e di quella di San Maurizio, entrambe in territorio reggiano.

Il risultato è la lavorazione annuale di 150.000 quintali di uve, grazie al **contributo di 250 soci**, per un'offerta unica e completa delle tipologie di vini emiliani.

I diversi investimenti tecnologici effettuati negli ultimi anni hanno reso più razionali le lavorazioni e migliorato la qualità dei prodotti.





linea. *Classica*
D.O.P.



LAMBRUSCO SORBARA D.O.P.

Vino Rosso Frizzante Secco
11% vol.

Di colore rosso rubino tenue. Spiccano profumi di fragole di bosco acidule e tocchi di confetto. Sorso organizzato intorno alla trama acidica e fresca che lo rende gustoso più a lungo, con toni di melograno.



Coniglio alle olive

Servire fresco 12°-14°



LAMBRUSCO SALAMINO SANTA CROCE D.O.P.

Vino Rosso Frizzante Secco
11% vol.

Rubino dai riflessi violacei con spuma rosso scuro. Naso dai sentori di sottobosco e frutta succosa. Sorso fresco, dal tannino fruttato, seguito da sensazioni di sapidità che chiudono la fase gustativa.



Costine di maiale
in umido

Servire fresco 14°-16°



LAMBRUSCO GRASPAROSSA CASTELVETRO D.O.P.

Vino Rosso Frizzante Secco
11% vol.

Porpora impenetrabile dalla ricca spuma violacea. Buona intensità olfattiva, mora di rovo, iris, ciliegia moretta. Gusto secco e asciutto, tannino ben presente che riporta ad un finale gradevolmente fruttato.



Ossobuco in umido
e piselli

Servire fresco 14°-16°



LAMBRUSCO GRASPAROSSA CASTELVETRO D.O.P.

Vino Rosso Frizzante Amabile
8,5% vol.

Rosso porpora con riflessi violacei, spuma persistente. Naso intenso, un bouquet di frutta rossa e ciliegia conduce su toni floreali di violetta iris e rosa. Piacevolmente amabile al gusto equilibrato da una buona freschezza.



Bensone con la saba

Servire fresco 14°-16°



LAMBRUSCO REGGIANO D.O.P.

Vino Rosso Frizzante Secco
11% vol.

Color porpora intenso dalla spuma colorata. Fresco al naso con sentori di more e fragoline croccanti. Piacevolissimo ingresso intenso che poi si stempera leggero mantenendo vivacità, equilibrio e freschezza.



Lesso emiliano

Servire fresco 14°-16°

Cantina Masone Campogalliano *dal 1908*





L'immagine,
dei nuovi vini comunica
immediatamente un
innovativo stile narrativo,
raccontando la nostra
storia fatta di sfide,
ritorni e un amore
tenace per quel
che produciamo...

linea. *Classica*
I.G.P.



**CHARDONNAY
EMILIA I.G.P.**

Vino Bianco Frizzante Secco
11% vol.

Vivace paglierino lunare,
riflessi verdognoli, profumi
di fiori bianchi e mele, unisce
freschezza e sapidità con
buona persistenza finale.



Risotto alle ortiche

Servire fresco 8°-10°



**LAMBRUSCO
ROSATO I.G.P. EMILIA**

Vino Rosato Frizzante Secco
11% vol.

Porpora vivace di ottima
trasparenza, mousse copiosa.
Profumi vinosi invadono coppa
di marasche succose, melograno
e amarene, al profumo di rosa e
brezza marina. Ingresso deciso,
vitale che sviluppa leggiadro
e saporito, regalando lunghe
sensazioni agrumate.



Tagliatelle prosciutto
e piselli e antipasti di
salume

Servire fresco 12°-14°

Cantina Masone Campogalliano *dal 1908*





linea. *Premium*



MALVASIA DOLCE I.G.P.

Vino Bianco Frizzante Dolce
6% vol.

Giallo paglierino tenue dai riflessi dorati. Gusto fresco e soavemente dolce, di buona succosità.



Crostata di susine
goccia d'oro

Servire fresco 8°-10°



PIGNOLETTO FRIZZANTE D.O.P.

Vino Bianco Frizzante
11,5% vol.

Vino color oro tenue con piacevoli bollicine a grana media. Il naso è intenso, delicate note tropicali e succose di mela, alcune foglie verdi e spezie leggere. Fresco, vibrante con buona acidità e un palato cremoso e strutturato.



Garganelli
prosciutto e asparagi

Servire fresco 8°-10°



LAMBRUSCO DI SORBARA "LA TORRE" D.O.P.

Vino Rosato Frizzante Secco
11% vol.

Brillante rosa intenso e cristallino, dalla copiosa spuma ciclamino. Intenso al naso, profumi di rosa e pesca con una nuance di zucchero filato e confetto. Ingresso fresco e stuzzicante dal sorso succoso di frutti di bosco. Prosegue dilettevole con finale dai ricordi agrumati.



Farfalle al salmone e
pizza margherita

Servire fresco 12°-14°



Cantina Masone Campogalliano *dal 1908*



*N*el clima suggestivo
della zona Modenese e
Reggiana, produciamo
Lambrusco,
e altri vini sinceri
come la nostra terra:
è un luogo di creazione,
di idee, di passaggio
di persone, affetti,
parole, di susseguirsi
di generazioni e infine
di vita, che ruota
intorno all'uva,
frutto della natura,
e alla mano dell'uomo
che sa interpretarla.



grappa. *Riserva*



**GRAPPA RISERVA DEL
CENTENARIO**

45% vol.

Grappa intensa e sincera, riposa per almeno diciotto mesi in tini e botti di rovere, acquisendo una spiccata corposità e un profilo aromatico di grande piacevolezza. Ideale da meditazione, conversazione conviviale e fine pasto.



L'obiettivo,
principale, della
Cantina Masone Campogalliano
è di mantenere in equilibrio
costante radici,
tradizione e
innovazione.





STABILIMENTO MASONE

REGGIO EMILIA

Via F. Bacone, n. 20 - tel. +39 0522 340113
info@cantinamasonecampogalliano.com

STABILIMENTO CAMPOGALLIANO

MODENA

Via Nuova, n. 7 - tel. +39 059 526905
campogalliano@cantinamasonecampogalliano.com

www.cantinamasonecampogalliano.com

seguici anche su:

