

LA STORIA

IL VINO DEL PODERE BAGNOLO PROFUMA ANCORA DI STORIA, LA STESSA CHE ATTRAVERSA DA SEMPRE QUESTA TERRA. NEL 1940 DONNA RACHELE MUSSOLINI SI INNAMORÒ DI QUESTO TERRENO E LO ACQUISTÒ CON LO SCOPO DI COLTIVARLO E DI PRODURRE DEL VINO. DOPO ALCUNI DECENNI, LA FAMIGLIA CAMPORESI RILEVÒ IL PODERE, COLTIVANDOLO A VITE. IL VINO PRODOTTO OGGI È FRUTTO DI UN CONNUBIO PERFETTO FRA INNOVAZIONE, STORIA E SAPIENZA ANTICA.

THE HISTORY

THE PODERE BAGNOLO WINE STILL SMELLS OF HISTORY, THE SAME WHICH HAS ALWAYS PASSED THROUGH THIS GROUND. IN 1940 LADY RACHELE MUSSOLINI FELL IN LOVE WITH THIS LAND AND BOUGHT IT WITH THE AIM TO COLTIVATE IT IN PRODUCING WINE. AFTER SOME DECADES THE CAMPORESI FAMILY TOOK OVER THE HOLDING MAINTAINING AND RENEWING THE OLD VINEYARD. THE WINE PRODUCED TODAY IS THE RESULT OF A PERFECT UNION BETWEEN NEW TECHNOLOGY, HISTORY AND ANCIENT WISDOM.

AMPIO PARCHEGGIO E SALA DEGUSTAZIONE SU PRENOTAZIONE ANCHE PER GRUPPI (MAX.64 PERSONE) VENDITA DIRETTA IN CANTINA O SPEDIZIONE TRAMITE CORRIERE.

LARGE PARKING AREA AND TASTING ROOM BY APPOINTMENT FOR GROUPS (MAX. 64 PEOPLE) DIRECT SALES IN THE WINERY OR DELIVERY BY COURIER.

GIORNO	MATTINA	POMERIGGIO
VENERDI	11,00 - 13,00	16,00 - 19,00
SABATO	11,00 - 13,00	16,00 - 19,00
DOMENICA	11,00 - 13,00	16,00 - 19,00

POSSIBILITÀ DI VISITARE LA CANTINA ANCHE NEI RESTANTI GIORNI SU APPUNTAMENTO.
CAN ALSO VISIT THE WINERY ON THE OTHER DAYS BY APPOINTMENT.

CANTINA CASA MORA

VIA PIOLA-FUSA-ROCCA DELLE CAMINATE, 2
47016 PREDAPPPIO (FC)

TEL/FAX 0543-922998
TEL/FAX 0543-921409
PAOLO 348-9330687
FEDERICA 333-1085528

WWW.VINOENITOMUSSOLINI.IT

ROCCA DELLE CAMINATE - PREDAPPPIO

CANTINA CASA MORA

WWW.VINOENITOMUSSOLINI.IT

IL VIGNETO E IL TERRITORIO

IL VINO SANGIOVESE È PRODOTTO DALL'UVA DELLA VIGNA DI SOLI HA. 1,27 DEL PODERE BAGNOLO. QUESTA VIGNA FU REIMPIANTATA CON CLONI TIPICI DELLA ZONA DI PREDAPPPIO NELLA MEDESIMA POSIZIONE IN CUI ERANO SITUATI I FILARI ALL'EPOCA NELLA QUALE LA PROPRIETÀ ERA DELLA FAMIGLIA MUSSOLINI. IL PODERE BAGNOLO SI TROVA A CIRCA 350 MT.(SLM), SITUATO SU UNA COLLINA ESPOSTA CONTINUAMENTE ALLE BREZZE MARINE PROVENIENTI DAL MAR ADRIATICO, CHE RENDONO IL CLIMA FRESCO, VENTILATO E IDEALE PER LA PRODUZIONE DI UVA DI QUALITÀ.

THE VINEYARD AND THE TERRITORY

THE SANGIOVESE WINE IS PRODUCED FROM GRAPES OF ONLY 1,27 H OF THE PODERE BAGNOLO. THIS VINEYARD WAS REPLANTED WITH CLONES TYPICAL OF THIS AREA IN THE SAME POSITION IN WHICH THE ROWS WERE LOCATED AT THE TIME WHEN THIS PROPERTY BELONGED TO THE MUSSOLINI FAMILY. THE PODERE BAGNOLO IS APPROXIMATELY 350 MT. (ASL), SITUATED ON A HILL CONTINUOUSLY EXPOSED TO BREEZES COMING FROM THE ADRIATIC SEA, WHICH RENDERS A CLIMATE FRESH, VENTILATED AND IDEAL FOR A GOOD QUALITY GRAPE PRODUCTION.



I NOSTRI VINI

LA GARITTA DEL DUCE:

VINO ROTONDO, DI BUONA STRUTTURA ED ESTREMAMENTE VERSATILE. HA PROFUMI DI RARA ELEGANZA E OTTIMA PERSISTENZA. SERVIRE A 16-18 GRADI.
ABBINAMENTI CONSIGLIATI - CARNI ROSSE ALLA GRIGLIA, CACCIAGIONE A PIUMA, FEGATO E ROGNONE.

BAGNOLO LA TERRA DEL DUCE BAGNOLO DI RACHELE:

VINO CON UN'OTTIMA PERSISTENZA, STRUTTURATO CON TANNINI ELEGANTI. DOPO AVERLO APERTO COMINCIA A SPRIGIONARE PROFUMI DI FRUTTA ROSSA, QUINDI SI CONSIGLIA DI APRIRLO 10 MINUTI PRIMA DI DEGUSTARLO.
SERVIRE A 16-18 GRADI.
ABBINAMENTI CONSIGLIATI - CARNE AI FERRI, TAGLIATELLE CON RAGÙ ALLA BOLOGNESE, CARNI D'AGNELLO, MAIALE O VITELLO.

OUR WINES

LA GARITTA DEL DUCE:

WINE IS ROUND, WELL-STRUCTURED AND EXTREMELY VERSATILE. IT HAS AROMAS OF RARE ELEGANCE AND EXCELLENT PERSISTENCE. SERVED AT 16-18 DEGREES.
RECOMMENDED COMBINATIONS - GRILLED RED MEAT, FEATHERED FOWL, LIVER AND KIDNEY

BAGNOLO LA TERRA DEL DUCE BAGNOLO DI RACHELE:

WINE WITH GOOD PERSISTENCE, STRUCTURED WITH ELEGANT TANNINS. AFTER YOU HAVE OPENED IT BEGINS TO GIVE OFF SCENTS OF RED FRUIT, THEN YOU SHOULD OPEN IT 10 MINUTES BEFORE TASTING IT. SERVED AT 16-18 DEGREES.
RECOMMENDED COMBINATIONS - GRILLED MEAT, PASTA WITH BOLOGNESE SAUCE, LAMB, PORK AND VEAL.

LA CANTINA

L'AZIENDA CASA MORA NASCE DA UNA PASSIONE LONTANA, DALLA TRADIZIONE E DALLA DEDIZIONE PER QUESTA TERRA CHE SILVANO CAMPORESI HA TRAMANDATO AI SUOI FIGLI. QUESTO AMORE È STATO EREDITATO DA PAOLO CAMPORESI E LA STESSA ESPERIENZA ENOLOGICA È STATA TRASFERITA AI SUOI VINI. L'ARTE DEL VINIFICARE TROVA NATURALMENTE IN QUESTI LUOGHI IL SUO AMBIENTE, FATTO OGGI DI SAPERI ANTICHI, DI MATERIE PRIME E LAVORAZIONI CHE SPOSANO INNOVAZIONE E SAPIENZA CONTADINA.

THE WINE CELLAR

THE CASA MORA WINE CELLAR IS THE RESULT OF AN OLD PASSION, TRADITION AND DEVOTION TO THIS GROUND WHICH SILVANO CAMPORESI HANDED DOWN TO HIS CHILDREN. THIS PASSION AND ITS ART OF PRODUCING WINES WAS INHERITED BY HIS SON PAOLO CAMPORESI AND THIS PASSION CAN BE FOUND IN HIS WINES. THE ART OF WINEMAKING FIND IN THIS PLACE THE NATURAL ENVIRONMENT, BASED TODAY ON ANCIENT KNOWLEDGE, GOOD QUALITY GRAPES AND NEW TECHNOLOGY WHICH COMBINE INNOVATION WITH OLD PEASANTRY TRADITIONS.

