

Casali
VITICULTORI
DAL 1900

wine
collection



Casali
VITICULTORI
DAL 1900

**Casali Viticoltori:
la cantina più antica del territorio
di Reggio Emilia.**

La storia di Casali Viticoltori ha inizio nel 1900 quando Giuseppe Casali decise di trasformare la sua produzione familiare in una vera e propria attività. La prima cantina, collocata a ridosso dell'antica Rocca dei Boiardo di Scandiano, con il crescente successo dei vini sul mercato e il necessario aumento della produzione, divenne troppo piccola e così si trasferì negli anni '80 nell'attuale sede a Pratissole di Scandiano.

Durante gli scavi per la costruzione della nuova cantina, venne ritrovata una lastra datata tra il 50 a.C. e il 50 d.C. riportante l'incisione "Ca' Bezina", nome di un'importante famiglia patrizia. Proprio da questa incisione fu scelto il nome assegnato alle prime bottiglie di Metodo Classico dell'Emilia-Romagna messe in commercio, perfezionato successivamente in "Ca' Besina".

"Il buon vino nasce nel vigneto e cresce in cantina!" era il motto di Massimo Casali, uomo carismatico e passionale, che ha saputo costruire la storia di questa importante realtà legata al territorio e ha contribuito in modo determinante alla viticoltura della sua terra.

Oggi Casali Viticoltori continua a rappresentare un punto di riferimento della produzione vitivinicola del comprensorio reggiano e alla fine del 2014 è entrata a far parte del Gruppo Emilia Wine.

**Casali Viticoltori:
Reggio Emilia's oldest winery.**

Casali Viticoltori's history began in the year 1900 when Giuseppe Casali decided to make his family wine into a full-blown business. Its first wine cellar, next to the historic Rocca del Boiardi castle in Scandiano, was soon too small and the winery's growing market success and consequent increase in production meant moving to our current base in Pratissole di Scandiano in the 1980s.

Digging work on the new wine cellars unearthed a stone slab dating to 50 BC-50 AD with an inscription reading Ca Bezina, the name of an important patrician family. The first Champagne method wine to be made in Emilia Romagna was named after this inscription and subsequently modified to Ca' Besina.

'Good wine is born in the vineyard and grows up in the wine cellar'. This was Massimo Casali's motto, the charismatic wine lover behind the history of this important local winery who left a determinant mark on his homeland's winemaking. Casali Viticoltori is still today a benchmark in Reggio wine making and was incorporated into the Emilia Wine Group in late 2014.

Il Gruppo Emilia Wine

The Emilia Wine group

Una visione moderna legata alle radici del territorio;

Nel 2014 Casali Viticoltori è entrata a far parte del Gruppo Emilia Wine, nato l'anno prima dall'unione di tre storiche cantine del territorio ovvero Cantina di Arceto, Cantina Sociale di Correggio e Cantina Sociale Prato di Correggio.

Oggi più di 700 soci coltivano un vigneto di circa 1870 ettari tra il fiume Po, la Via Emilia e l'Appennino emiliano, di grande tradizione e a forte vocazione autoctona, su tutti i Lambrusco con il suo mosaico di varietà, insieme alla Malvasia e all'autoctona Spergola.

Emilia Wine è la realtà produttiva e di sviluppo cooperativo che testimonia il valore delle persone e della loro appartenenza. Valorizzare il lavoro dei soci è anche nella capacità di gustare i cambiamenti ed essere attivi nella flessibilità di un mercato sempre mirato alla ricerca qualitativa.

A modern vision with deep local roots;

In 2014 Casali Viticoltori joined the Emilia Wine Group, founded the previous year by three historic local wineries, i.e. the Arceto winery and the Correggio and Prato di Correggio winemaking cooperatives.

More than 700 members now farm around 1870 hectares of vineyards between the River Po and the Emilia Apennines, a traditional wine growing area with a strong vocation above all for Lambrusco, with its mosaic of varieties, together with Malvasia and Spergola.

Emilia Wine is a winemaking and cooperative development entity testifying to the importance of people and their sense of belonging. Prioritising the work of our partners is also a matter of a positive attitude to change and taking an active part in a flexible market increasingly focused on the pursuit of quality.

04

Cantine / Winery

1870

Ettari / Hectares

oltre 700

Soci / Partner

30.000.000

Litri all'anno / Litres a year

Casali
VITICULTORI
DAL 1900


Cantina Arceto


CANTINA SOCIALE DI CORREGGIO
DAL 1952

CANTINA SOCIALE PRATO
DAL 1941

Una visione moderna legata alle radici del territorio.

A modern vision with deep local roots

La cantina Casali Viticultori, la più antica realtà vitivinicola reggiana, è situata sulle prime e dolci colline adiacenti al centro storico di Scandiano circondata da dieci ettari di Spergola, un'antica e preziosa varietà autoctona. Le origini di questa uva risalgono al XV secolo quando venne citata da Bianca Cappello, Granduchessa di Toscana, e oggi diffusa solo nella fascia collinare e pedecollinare tra Scandiano a Quattro Castella, dove è situata la cosiddetta "vena del gesso" da cui trae le sue caratteristiche note di freschezza e mineralità che la contraddistinguono.

The Casali Viticultori winery, Reggio's oldest, is located in the first gently rolling hills near the historic centre of Scandiano and surrounded by ten hectares of Spergola, a historic, valued native grape variety. The grape's origins date back to the 15th century, when it was mentioned by Bianca Cappello, Grand Duchess of Tuscany, and it is now widespread only in the hills and Alpine foothills between Scandiano and Quattro Castella, the site of what is known as a vein of clay from which it gets its characteristic zest and mineral quality.

Preservare il patrimonio autoctono locale grazie ad una produzione rispettosa delle caratteristiche dei vitigni e del terroir che li ospita è da sempre uno dei punti fermi di Casali Viticultori. Insieme alla Spergola e alla grande famiglia delle varietà di Lambrusco, come il Lambrusco Grasparossa, Lambrusco Maestri e Lambrusco Montericco. Casali custodisce anche vigneti di Marzemino, Malbo Gentile, Pignoletto e Malvasia di Candia Aromatica.

Nel corso degli anni l'attenzione alla cultura del territorio si è unita, in modo quasi naturale, al rispetto dell'ambiente. Una sensibilità da sempre presente in Casali Viticultori e che l'ha portata a produrre energia pulita e a definire protocolli di coltivazione integrata delle uve che puntano al rispetto per l'uomo e per l'ambiente. L'obiettivo quello di fornire concrete garanzie di sicurezza lungo tutte le fasi della filiera, all'interno di un'ottica di completa trasparenza.

Preserving the local vine heritage on the strength of winemaking respectful of its grape varieties and terroir has always been one of the cornerstones of Casali Viticultori's philosophy. Together with Spergola and the great family of Lambrusco varieties such as Lambrusco Grasparossa, Lambrusco Maestri and Lambrusco Montericco, Casali also has vineyards farmed to Marzemino, Malbo Gentile, Pignoletto and Malvasia di Candia Aromatica.

Over the years our local culture focus has melded naturally with environmental concern. A long-term sensitivity to the issue at Casali Viticultori led to clean energy production and the development of integrated vine growing protocols designed to be both human- and environment-friendly. The goal is to provide concrete safety guarantees along the whole production chain within a fully transparent framework.





La filosofia aziendale parla di rispetto della tradizione, legame con il territorio ed innovazione tecnologica.

L'esperienza storica, la conoscenza del territorio e la cultura del vigneto sono alla base del prezioso patrimonio aziendale tramandato negli anni di padre in figlio che permette di proporre vini dalle caratteristiche uniche. Sono questi i tratti distintivi di Casali Viticoltori, un'azienda che punta da sempre alla produzione di vini di alta qualità con un occhio attento alla tutela e valorizzazione dei vitigni autoctoni.

La produzione di Casali Viticoltori si suddivide in diverse linee di prodotto che spaziano da un'accurata selezione di vini frizzanti ottenuti da diverse varietà di Lambrusco, a vini fermi caratteristici, nati dall'unione di varietà tradizionali con uve internazionali, e spumanti realizzati con l'autoctona Spergola.

Inoltre, la sede di Pratissolo di Scandiano custodisce ogni anno le bottiglie di spumante Ca' Besina, il primo Metodo Classico dell'Emilia-Romagna prodotto da monovitigno Spergola, che riposano sui lieviti per diversi anni nel silenzio e buio nella cantina interrata.

The company's philosophy highlights respect for tradition, a sense of local community and technological innovation.

Historic expertise, local knowledge and vineyard culture are the cornerstones of the precious legacy the firm has handed down from generation to generation, making for one-of-a-kind wines. These are Casali Viticoltori's distinctive traits, a firm whose focus is always top quality wines whilst paying close attention to safeguarding and promoting native varieties.

Casali Viticoltori's wine is divided up into a range of production lines ranging from carefully selected semi-sparkling wines obtained from a range of Lambrusco varieties to characteristic still wines born from combining traditional varieties with international ones, and sparkling wines made from native grape variety Spergola.

Moreover, every year, the Pratissolo di Scandiano site stores Ca' Besina sparkling wine - the first Emilia Romagna champagne method wine to be made as a Spergola varietal wine - which spends time on the lees in the darkness and quiet of its underground cellars.



Ca' Besina



▪ Ca' Besina Brut
Colli di Scandiano e Canossa D.O.P.



▪ Ca' Besina Pas Dosè
Colli di Scandiano e Canossa D.O.P.



▪ Ca' Besina Rosè
Vino Spumante di Qualità



Il Ca' Besina Brut Millesimato è il primo spumante metodo classico dell'Emilia-Romagna, ottenuto dal vitigno autoctono Spergola in purezza, con affinamento di almeno quattro anni sui lieviti. Crediamo che la rifermentazione in bottiglia sia una delle migliori espressioni del vitigno bianco Spergola, lavorazione utilizzata fin dagli anni Settanta, quando l'idea di produrre un metodo classico in Emilia sembrava impensabile. La linea oggi si compone di Ca' Besina Brut Millesimato, Ca' Besina Pas Dosè e Ca' Besina Rosè Brut, quest'ultimo ottenuto da un blend di vitigni autoctoni del territorio.

Ca' Besina is the first tradition method of Emilia-Romagna, obtained from the local grape Spergola and aging on the lees for at least 48 months. We believe traditional method to be the best expression of Spergola since the end of the 70s, when the idea to make traditional method wines in Emilia seemed impossible. Today, Ca' Besina is Ca' Besina Brut Millesimato, Ca' Besina Pas Dosè and Ca' Besina Rosè Brut, the latter being made of indigenous grape varieties blended together.

PRA DI BOSSO

Il primo Cru prodotto agli inizi degli anni '80.
Sin dalla prima produzione si è distinto dagli altri Lambruschi.

The first single vineyard wine, made since the early 1980s.
It marked itself out from other Lambruscos right from the start.



▪ Lambrusco Reggiano Amabile
Reggiano D.O.P.

▪ Lambrusco Reggiano Secco
D.O.P.

▪ Lambrusco Reggiano Rosato
Reggiano D.O.P.



▪ Spergola
Colli di Scandiano e Canossa D.O.P.



▪ Pignoletto Frizzante
D.O.P.

Il nome stesso ricorda la capacità di questo vino di tracciare confini. La pianta del Bosso veniva infatti utilizzata per segnare la fine di un vigneto e l'inizio di un altro, così si comportato il Pra di Bosso fino a oggi, restando il termine di paragone unico e ineguagliabile per la produzione del classico Lambrusco Reggiano. Nato da un blend di Lambruschi del territorio reggiano, la linea Pra di Bosso da sempre fa parte della tradizione enogastronomica emiliana ed oggi prevede anche il bianco da Spergola e Pignoletto.

Its very name conjures up the wine's ability to mark out boundaries. Bosso - box trees - were used to mark where one vineyard ended and another began. This is what Pra di Bosso is still doing, as the ultimate benchmark for Lambrusco Reggiano making, and a unique, historic one at that. Born from a blend of Reggio's Lambruscos, the Pra di Bosso range has always been a feature of Emilia's wood and wine culture and also now encompasses white wines made from Spergola and Pignoletto.

PRA DI BOSSO

- STORICO -

Un vino storico che ancora oggi è unico. Nato dalla selezione dei migliori vigneti di collina dove crescono le varietà di Lambrusco che compongono il blend "Pra di Bosso", il "Pra di Bosso Storico" è il coronamento di una storia di unicità che dura da quarant'anni. Affonda le radici nella nostra tradizione, racconta le nostre origini e le esalta in un sorso ambizioso che punta all'eccellenza.

A historic wine which is still unique today. Made from a selection of the best hilly vineyards farmed to Lambrusco, which make up the Pra di Bosso blend, Pra di Bosso Storico is the jewel in the crown of a one-of-a-kind history lasting forty years. Its roots in our traditions are deep and it speaks volumes of our origins which it brings the best out of in an ambitious wine which aims for excellence.



Percorrendo i tempi, la Casali Viticoltori è stata la prima cantina a coltivare vitigni internazionali, come il Cabernet Sauvignon, per poter ottenere anche dalle colline di Scandiano uve atte a produrre grandi vini fermi.

Invernaia Millenovecento è una riserva di famiglia che coniuga le caratteristiche del raro Malbo Gentile, vitigno autoctono dell'Emilia-Romagna, con il Merlot e il Cabernet Sauvignon.

Limitato nelle quantità, Invernaia Millenovecento è un vino rosso pregiato che matura per più di un anno in barrique e successivamente affina per alcuni mesi in bottiglia, acquisendo così caratteristiche eleganti fruttate con note tostate e speziate adatte ad abbinamenti gastronomici ricercati.

Over the years Casali Viticoltori was the first winery to farm international grape varieties such as Cabernet Sauvignon, in order to grow grapes suitable for great still winemaking in the Scandiano hills too. Invernaia Millenovecento is a family Riserva wine which combines the characteristic of rare Malbo Gentile, a native variety to Emilia-Romagna, with Merlot and Cabernet Sauvignon. Made in limited quantities, Invernaia Millenovecento is a top quality red wine which spends more than a year in barrique and then ages for a few months in the bottle, acquiring an elegantly fruity character with toasted and spicy notes making it perfect for sophisticated food pairings.

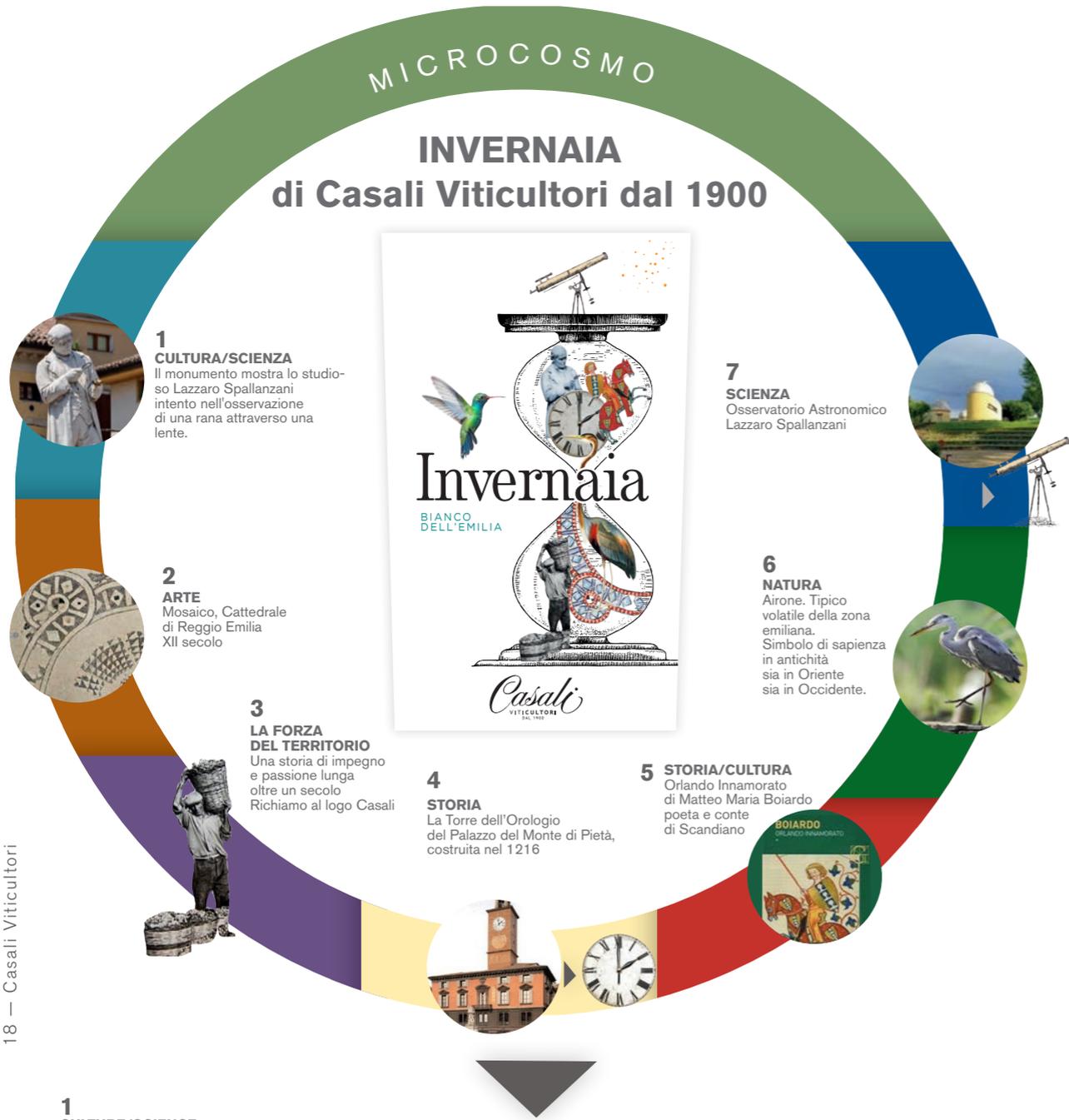


Invernaia

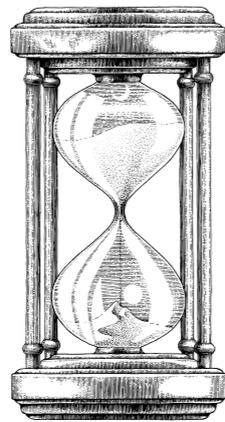
Millenovecento Edition



▪ Rosso dell'Emilia



- 1 CULTURE/SCIENCE**
The monument shows scholar Lazzaro Spallanzani intent on observing a frog through a lens.
- 2 ART**
Mosaic, Reggio Emilia Cathedral 12th century
- 3 THE AREA'S STRENGTH**
A n over one century long story of hard work and passion.
- 4 HISTORY**
Palazzo del Monte di Pietà's clock tower built in 1216.
- 5 HISTORY/CULTURE**
Orlando Innamorato by Matteo Maria Boiardo Poet and Count of Scandiano.
- 6 NATURE**
A heron A bird frequently found in Emilia. A symbol of wisdom in antiquity in both the West and the East.
- 7 SCIENCE**
The Lazzaro Spallanzani Astronomical Observatory.



TEMPO
"Viticoltore dal 1900"
La clessidra indica
• Lo scorrere del tempo.
• Collegamento con la memoria e il tempo attuale
• Equilibrio delle cose presenti nell'universo.

TIME Making wine since 1900
The hourglass symbolises
The passing of time.
• A bond between memory and the present
• Equilibrium between the things in the universe.

Casali
VITICULTORI
DAL 1900

Invernaia



• Bianco dell'Emilia

• Rosso dell'Emilia

• Rosato dell'Emilia

Tre prodotti che raccolgono in sé i valori del territorio della provincia di Reggio Emilia, racchiusi in una clessidra che esalta la loro evoluzione, "Invernaia" è la linea di vini fermi ottenuti dai vigneti di collina del nostro appennino. Il nome rievoca l'evoluzione e la maturazione in cantina durante l'inverno, attesa necessaria per ottenere vini di alta qualità. Legati dalla loro fragranza e mineralità, uniscono freschezza ed equilibrio, per poter essere abbinati ai piatti innovativi della moderna cucina italiana.

Three products which conjure up the Reggio Emilia province's values symbolised by an hourglass which highlights their evolution, Invernaia is a range of still wines made from hilly vineyards in our Apennines. The name conjures up evolution and ageing in the cellars in winter for the purposes of obtaining top quality wines. The wines combine fragrance and minerality with crispness and balance and can be optimally paired with innovative modern Italian cuisine.



Invernaia
Rosato
Casali

Invernaia
Bianco
Casali

Invernaia
Rosso
Casali

Casali
VITICULTORI
DAL 1900

LAMBRUSCONE

LAMBRUSCO DELL'EMILIA
I.G.P. SECCO



750 ML

PRODUCT OF ITALY

"IL BUON VINO NASCE NEL VIGNETO E CRESCE IN CANTINA".

G. Casali

Il fascino del vissuto ritorna con un attributo in più, la forza delle icone che non passeranno mai di moda. Questo è il "Lambruscone". Un vino pieno, avvolgente e robusto, il vino amato dalle osterie e trattorie emiliane che non vogliono rinunciare a una semplicità ricercata.

That yesteryear charm is back with something extra, the power of those icons that never go out of fashion. This is Lambruscone. A full-bodied, mouth-filling and robust wine popular with Emilia osterias and trattorias where sophisticated simplicity is a must.



LAMBRUSCONE

1077



▪ 1077 Spumante Spergola
Colli di Scandiano e Canossa D.O.P.

È l'anno 1077, una grande figura femminile dell'epoca è la protagonista della pace di Canossa. Grazie all'appena trentenne Matilde di Canossa, l'Europa è testimone di una storica riconciliazione. Una personalità decisa, coraggiosa e al tempo stesso determinante. Abbiamo voluto renderle omaggio con il nostro "1077 Spergola", spumante 100% da uve Spergola, fruttato, armonico e fresco. Perfetto come aperitivo tra amici, si conferma vero protagonista sulla tavola per accompagnare piatti moderni della cucina internazionale.

It is the year 1077 and a great woman is playing a centre-stage role at the Peace of Canossa. Thanks to the only just thirty-year-old Matilda of Canossa, Europe is bearing witness to a historic reconciliation. A straightforward, decisive and, at the same time, indispensable figure. We decided to pay homage to her with our 1077 Spergola, a sparkling wine made entirely from Spergola, fruity, well balanced and zesty. Ideal as a pre-dinner drink with friends, these are wines which go perfectly with modern international cuisine.



“Albore” rappresenta per noi il sapore fresco delle mattine frizzanti in collina, vini ottenuti dal vitigno bianco autoctono per eccellenza dell’area appenninica Reggiana, la Spergola. Esiste sempre una connessione tra il piacere di poter gustare la storia e la sensazione territoriale che la rappresenta, abbiamo così infuso nella linea

“Albore” questi due valori. Fresco, fruttato e sapido nella versione secca, setoso ed avvolgente nella variante dolce, “Albore” è l’espressione piena del vitigno.

For us Albore represents the crisp flavour of a chilly morning in the hills, wines made with the native white grape variety par excellence in the Reggio Apennines, Spergola. There has always been a bond between savouring history and the local feel it embodies and we infused the Albore range with these two values. Zesty, fruity and tangy in the dry version, silky and mouth filling in the sweet version, Albore is the variety at its absolute best.

ALBORE



▪ Spergola Spumante Dolce
Colli di Scandiano e Canossa D.O.P.

▪ Spergola Frizzante Secco
Colli di Scandiano e Canossa D.O.P.

Casali
VITICULTORI
DAL 1900

19000



▪ Lambrusco Rosato Dolce
Emilia I.G.P.

▪ Lambrusco Rosso Amabile
Emilia I.G.P.

▪ Lambrusco Rosso Secco
Emilia I.G.P.

▪ Malbo Gentile
Colli di Scandiano e Canossa D.O.P.



▪ Malvasia Secco
Emilia I.G.P.

▪ Malvasia Dolce
Emilia I.G.P.

La linea Casali 1900 nasce per soddisfare le necessità del mercato internazionale, che predilige vini amabili e dolci, e la storicità del marchio. Il valore della storia è direttamente collegato al valore del territorio, perché è portatrice di un racconto da condividere con il consumatore finale.

La linea 1900 si compone di sei prodotti: un lambrusco rosso secco, amabile e il lambrusco rosato dolce; l'autoctono dolce Malbo Gentile "Campo delle More", il nostro storico vino dolcemente frizzante; la Malvasia secca e dolce del cru "Villa Valentini" situato alle pendici delle colline reggiane, dal profumo intenso e tipicamente aromatico con note floreali e di frutta tropicale.

The Casali 1900 range was designed to fulfil the international market's taste for sweet and semi-sweet wines and promote the brand's historic legacy. The importance of history is directly bound up with local value because it brings with it a story to pass on to consumers.

The 1900 range is made up of six wines: a dry red Lambrusco, a semi-sweet one and a sweet rosé Lambrusco; native sweet Malbo Gentile "Campo delle More", our historic semi-sparkling sweet wine; the dry and sweet Malvasia wines made from the grapes of the Villa Valentini single vineyard site in the Reggio hills, with its intense, characteristically aromatic aromas and notes of flowers and tropical fruit.

Migliolungo

EMILIA I.G.T.



- Croatina 🍷
- Durella 🍷
- Fogarina 🍷
- Fortana 🍷
- Lambrusco a foglia frastagliata 🍷
- Lambrusco Barghi 🍷
- Lambrusco di Sorbara 🍷
- Lambrusco Gasparossa 🍷
- Lambrusco Maestri 🍷
- Lambrusco Marani 🍷
- Lambrusco Montericco 🍷
- Lambrusco Oliva 🍷
- Lambrusco Salamino 🍷
- Lambrusco Viadanese 🍷
- Marzemino 🍷
- Perla dei Vivi 🍷
- Scarsafoglia 🍷
- Sgavetta 🍷
- Termarina 🍷
- Uva Tosca 🍷
- Ancellotta 🍷

Volevamo creare un vino unico al mondo. Abbiamo così pensato di mettere in un unico blend tutta la sapienza e ricchezza dei lambruschi "dimenticati" e dei vitigni storici reggiani. Le 21 varietà di lambrusco che compongono il Migliolungo, assemblate con sapienza dagli enologi del nostro gruppo, infondono alla degustazione quell'unicità che solo i grandi vini riescono a trasmettere.

Un progetto di salvaguardia di varietà antiche e storiche di Lambrusco, grazie anche all'attiva collaborazione con l'Istituto Tecnico Agrario A. Zanelli di Reggio Emilia.

Our aim was to make an internationally unique wine. We thus decided to put all the know-how and richness of those 'forgotten Lambruscos and Reggio's historic grape varieties into a unique blend. The 21 varieties making up Migliolungo, expertly assembled by our group's enologists, infused this wine with the unique qualities which only great wines are capable of.

It is a project whose aim is to preserve heritage Lambrusco varieties in conjunction with Istituto Tecnico Agrario A. Zanelli in Reggio Emilia.



Canta Storie

Il cosiddetto "biglietto da visita della cantina", questa linea di prodotti rappresenta il cuore della produzione e delle varianti espressive delle uve lavorate nelle diverse cantine di produzione. "Catastorie" richiama il poema dell'Orlando Innamorato, scritto da Matteo Maria Boiardo alla fine 1400. Riportando in etichetta gli epici personaggi del poema conosciuto in tutto il mondo, abbiamo voluto dare il nostro benvenuto ad ogni visitatore ed enoturista del nostro territorio, cercando di offrire la stessa emozione e la passione per la nostra terra.

Known as the winery's 'visiting card' this range of wines is the heart of our production and the expressive range the grapes worked in the various wineries are capable of. The name Catastorie conjures up the poem Orlando Innamorato, written by Matteo Maria Boiardo in the late 15th century. With the poem's internationally famous epic characters on the wine labels, our aim is to welcome visitors to our area in an attempt to share our love of the area with them.



▪ Lambrusco Rosso Amabile
Emilia I.G.T.

▪ Lambrusco Rosso Secco
Reggiano D.O.P.

▪ Lambrusco Grasparossa Secco
Colli di Scandiano e Canossa D.O.P.

▪ Lambrusco Salamino Secco
Reggiano D.O.P.

▪ Spergola Frizzante Secco
Colli di Scandiano e Canossa D.O.P.

▪ Lambrusco Rosato Amabile
Reggiano D.O.P.

▪ Lambrusco Rosso Dolce
Emilia I.G.T.

▪ Lambrusco Scuro Secco
Reggiano D.O.P.

▪ Lambrusco Rosso Dolce
Emilia I.G.T.

▪ Spergola Frizzante Dolce
Colli di Scandiano e Canossa D.O.P.

▪ Lambrusco Rosato Secco
Reggiano D.O.P.

▪ Lambrusco Rosso Amabile
Emilia I.G.T.



COLLE VENTOSO

COLLI DI SCANDIANO E DI CANOSSA D.O.P.

Un vigneto selezionato per due vitigni e tre vini riconoscibili.

A vineyard selected for two grape varieties and three recognisable wines.



La vigna sul colle ventoso alle spalle di Scandiano, all'interno della DOC Colli di Scandiano e Canossa, è il Cru d'elezione per le uve Spergola e Grasparossa. A 500 metri di altitudine, il soffio che accarezza il fianco della collina si insinua tra le viti favorendo una perfetta maturazione delle uve: un bilanciamento perfetto tra sapidità, acidità e concentrazione.

The vineyard on the windy hill behind Scandiano, within the Colli di Scandiano e Canossa DOC area, is the single vineyard site of choice for Spergola and Grasparossa grapes. At an altitude of 500 metres, the breeze which caresses the slopes of the hill finds its way into the vines, making for ideal grape ripening and perfectly balanced tanginess, acidity and concentration.



▪ Spergola
Colli di Scandiano e Canossa D.O.P.

▪ Lambrusco Grasparossa Secco
Colli di Scandiano e Canossa D.O.P.

▪ Lambrusco Grasparossa Abboccato
Colli di Scandiano e Canossa D.O.P.



ewh

EMILIA WINE HOME

La casa di Emilia Wine

Emilia Wine Home è l'emblema dello stile aziendale, un luogo in grado di raccontare tutto l'affascinante mondo di Emilia Wine.

Emilia Wine Home racconta la nostra storia, la nostra visione e la nostra identità, quello che siamo e quello che vogliamo diventare.

Emilia Wine Home is emblematic of the firm's style, a place conjuring up the whole fascinating world of Emilia Wine. **Emilia Wine Home** tells our story, our vision and our identity, what we are and how we see our future.



I vini di Casali Viticoltori li trovate al punto vendita di Emilia Wine Home in via 11 Settembre 2001 n.3 – 42019 Arceto di Scandiano, Reggio Emilia – Italy



**Una visione
non seguita
dall'azione
rimane solo
un bel sogno.**

Vision without action is just a dream.

Sede legale: via delle scuole n. 7 – 42019 Pratissolo
di Scandiano, Reggio Emilia – Italy

Sede commerciale: via 11 Settembre 2001 n.3 –
42019 Arceto di Scandiano, Reggio Emilia – Italy

Telefono 0522 855441

Email INFO info@casalivini.it

Email DIREZIONE segreteria@emiliawine.eu

Email COMMERCIALE commerciale@casalivini.it

Email EXPORT export@emiliawine.eu

www.casalivini.it

 [@casaliviticultori](https://www.instagram.com/casaliviticultori)

 [@casaliviticultori](https://www.facebook.com/casaliviticultori)

Casali
VITICULTORI
DAL 1900

www.casalivini.it