

*Casali*  
VITICULTORI  
DAL 1900

wine  
collection



*Casali*  
VITICULTORI  
DAL 1900

**CASALI**

Logo storico | Original logo

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

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

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.

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.

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".

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.

"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.

'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.

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.

# Il Gruppo Emilia Wine

The Emilia Wine group

## Una filiera composta da 700 soci e 1870 ettari.

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 cooperative  
made of 700 growers and  
1870 hectares of vineyards.

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

# 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 è 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

## Il primo metodo classico dell'Emilia Romagna

The first Classic Method wine in Emilia Romagna



▪ 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



First year of production

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

- 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.



▪ Lambrusco Reggiano Secco  
D.O.P.

# 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.

▪ Noir Lambrusco Reggiano Dolce  
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 comportò 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, il Pignoletto e il dolce Pra di Bosso Noir.

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 food and wine culture and also now encompasses white wines made from Spergola and Pignoletto and a sweet red wine made from Lambrusco Reggiano.



First year of production

Percorrendo i tempi, la Casali Viticultori 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 Edition è una riserva di famiglia che esplora la grandezza del terroir emiliano coniugando le caratteristiche del raro Malbo Gentile, vitigno autoctono dell'Emilia-Romagna, con il Merlot e il Cabernet Sauvignon.

La vita di Invernaia scorre lenta: dal tempo della vendemmia, rigorosamente manuale, fino alla vinificazione precisa, attenta e controllata.

Il vino incontra poi il freddo acciaio, il calore della barrique e infine, nella quiete della cantina sotterranea, la bottiglia per il finale affinamento.

Invernaia Millenovecento Edition si presenta nudo, fedele a se stesso, sensibile a un assaggio che esplora i luoghi dell'animo e un territorio riservato, ma non per questo meno ambizioso, che concede rossi intensi e pregiati col passare del tempo.

La qualità del terroir e l'esperienza di Casali Viticultori si condensano in un calice intenso, profondo e di grande intensità aromatica. More di rovo, ciliegie, tabacco, pepe nero e cuoio lo rendono fortemente espressivo ed elegante, adatto ad abbinamenti gastronomici ricercati.

Going back in time, Casali Viticultori was the first winery to grow international grape varieties, such as Cabernet Sauvignon, in order to produce great still wines even on the hills of Scandiano.

Invernaia Millenovecento Edition is a Family Reserve that explores the greatness of the Emilian terroir, blending the characteristics of the rare Malbo Gentile, a variety native to the Emilia-Romagna region, with Merlot and Cabernet Sauvignon. Life moves slowly for Invernaia, from the time of harvesting (done exclusively by hand) to its careful, studied, controlled vinification.

The wine meets cold steel, followed by the warmth of oak barrels and finally, in the tranquillity of the underground cellar, the bottle where it finishes its aging.

Invernaia Millenovecento Edition is an unadorned wine, loyal to itself, ready to be tasted by anyone willing to explore the nooks and crannies of the soul of the wine and a land that's secretive, but ambitious and over time produces intense and elegant red wines.

The quality of the terroir and the experience of Casali Viticultori are condensed in a glass full of intensity, depth and powerful sensory experiences. Notes of wild blackberries, cherries, tobacco, black pepper and leather make it strongly expressive and elegant, the perfect match for haute-cuisine dishes.

# Invernaia

*Millenovecento Edition*

Explore the Super Emilian



26  
23

I VINI DI  
**VERONELLI**  
GUIDA ORO

▪ Rosso dell'Emilia  
I.G.P.



▪ Rosso dell'Emilia



▪ Bianco dell'Emilia



▪ Rosato dell'Emilia

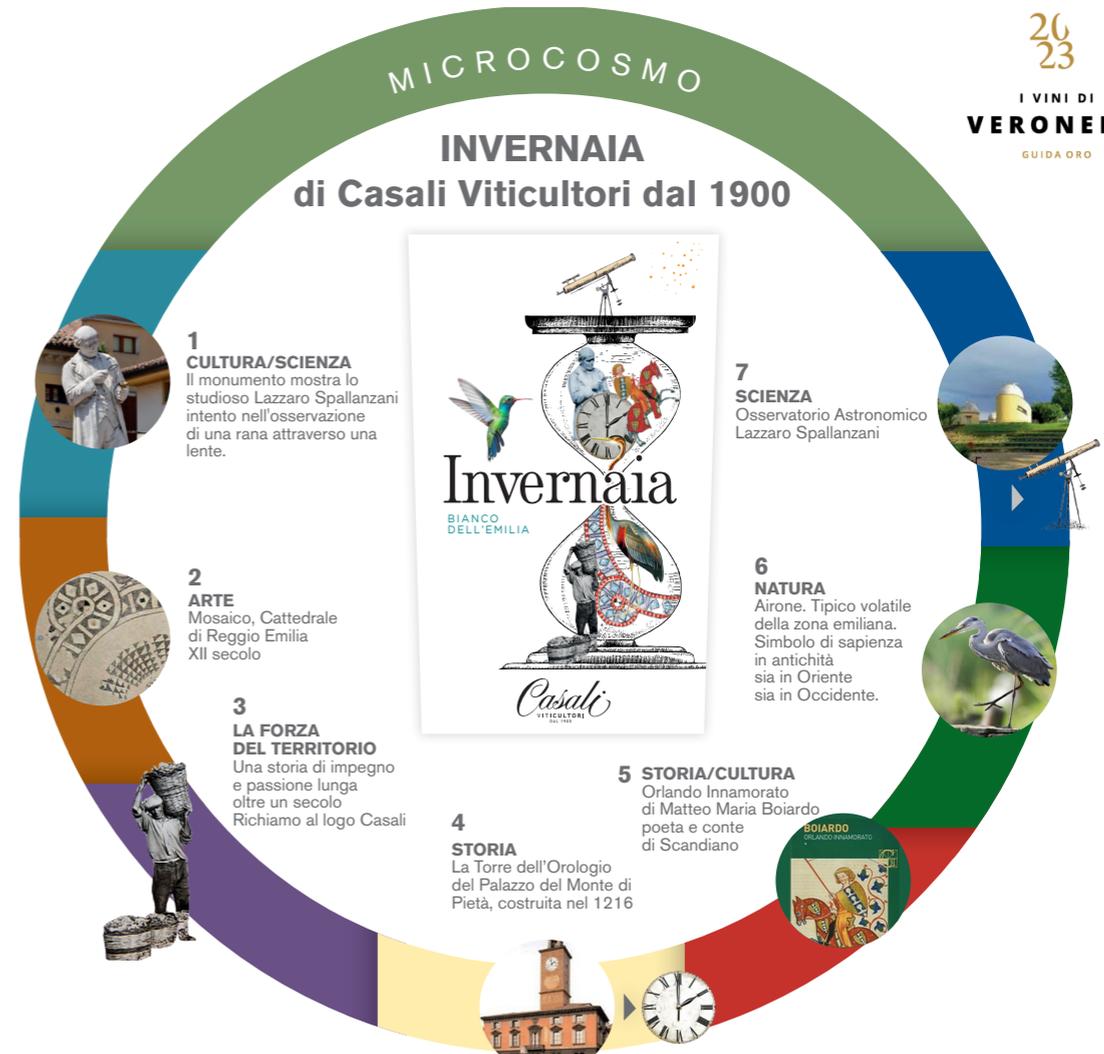
Tre prodotti che raccolgono in sé i valori del territorio della provincia di Reggio Emilia, racchiusi in una clessidra che esalta la loro evoluzione, "Invernaia" è la linea di vini fermi ottenuti dai vigneti di collina del nostro appennino. Il nome rievoca l'evoluzione e la maturazione in cantina durante 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

2023

I VINI DI VERONELLI GUIDA ORO



**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

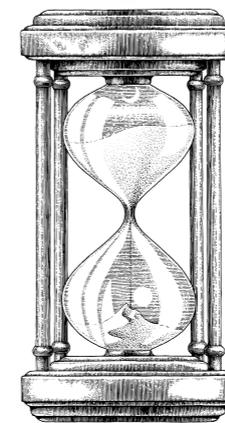
**3 THE AREA'S STRENGTH**  
A n over one century long story of hard work and passion.

**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

La costante sperimentazione e innovazione di Casali Viticoltori ha portato, già alla fine dello scorso secolo, alla produzione in queste terre di un passito da uve provenienti dalla zona pedecollinare di Scandiano, che offre panorami caratterizzati da un dolce susseguirsi di colline dove le viti godono di condizioni climatiche ottimali.

Vino dolce unico per fascino, Invernaia Passito Colli di Scandiano e Canossa DOP è un'eccellenza che nasce da un'attenta selezione di grappoli appassiti di Spergola vendemmiati a mano in piccole cassette. La preziosa escursione termica, la privilegiata esposizione ai raggi solari e la ricca composizione dei terreni sono le caratteristiche fondamentali a garanzia di una produzione di alta qualità.

Di colore giallo dorato luminoso, al naso offre sentori suadenti di frutta matura a polpa gialla, ricordi di miele, frutta secca e una delicatissima speziatura dolce finale introduce a un assaggio intenso, elegante e di sicura personalità con morbidezza e freschezza in perfetto equilibrio.

At Casali Viticoltori, our constant experimentation and innovation led us as early as the 1990s to produce a local dessert wine from grapes grown in the Scandiano foothills, where the landscape is a series of gently rolling hills and the grapes enjoy optimal climatic conditions.

A uniquely fascinating wine, Invernaia Passito Colli di Scandiano e Canossa DOP is a hallmark product born from careful selection of dried bunches of Spergola grapes which have been harvested by hand and delicately placed in small crates. The beneficial alternation of hot and cold, the excellent exposure to the sun and the rich soil the vines cast their roots into all come together to make a top-quality wine.

Bright golden yellow in colour, on the nose this wine presents enticing notes of ripe yellow fruits, hints of apple, nuts and an incredibly delicate pinch of sweet spices at the end; in the mouth, it's intense, elegant and forthright but with a perfect balance between softness and freshness.



# Invernaia

*Spergola Passito*

Taste a Sweet Symphony



• Spergola Passito Dolce  
Colli di Scandiano e Canossa D.O.P.

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".

*Luca Maroni*



First year of production

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.



▪ Lambrusco dell'Emilia  
I.G.P. Secco

# LAMBRUSCONE

# 1077



▪ Spergola Spumante Charmat Brut  
Collì 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



First year of production

▪ 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

# 1900



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.

▪ Lambrusco Rosato Amabile  
Emilia I.G.P.

▪ Lambrusco Rosso Amabile  
Emilia I.G.P.

▪ Lambrusco Rosso Secco  
Emilia I.G.P.

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

▪ Malvasia Secco  
Emilia I.G.P.

▪ Malvasia Dolce  
Emilia I.G.P.



# Migliolungo



First year of production



▪ Lambrusco Rosso dell'Emilia I.G.P.

- Croatina
- Durella
- Fogarina
- Fortana
- Lambrusco a foglia frastagliata
- Lambrusco Barghi
- Lambrusco di Sorbara
- Lambrusco Grasparossa
- 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 Dolce  
Colli di Scandiano e Canossa D.O.P.

▪ Lambrusco Rosato Secco  
Reggiano D.O.P.

▪ Lambrusco Rosso Amabile  
Emilia I.G.T.

▪ Lambrusco Scuro Secco  
Reggiano D.O.P.

▪ Lambrusco Rosso Dolce  
Emilia I.G.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.P.

▪ Bianco Secco  
Emilia I.G.P.



# 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 Grasperossa. 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 Grasperossa 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 Frizzante Secco  
Colli di Scandiano e Canossa D.O.P.



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



▪ Lambrusco Grasperossa 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



### Coccole di Vino

Lasciati coccolare dalla nostra linea beauty a base di vino Lambrusco Pra di Bosso.

### Wine treats

Treat yourself to the products in our beauty line made using Lambrusco Pra di Bosso wine.

**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** segreteriadirezione@casalivini.it

**Email COMMERCIALE** commerciale@casalivini.it

**Email EXPORT** export@casalivini.it

**www.casalivini.it**

**Potete trovare i vini di Casali Viticoltori**  
**You can buy Casali Viticoltori's wines**



Sul nostro shop-online | *on our online shop*  
[www.emiliawinehome.com](http://www.emiliawinehome.com)  
spedizione in tutto il mondo | *worldwide shipping*



Presso il punto vendita di Emilia Wine Home  
*At the Emilia Wine Home store*  
Via 11 Settembre 2001, 3  
42019 Arceto di Scandiano, Reggio Emilia



@casaliviticoltori



@casaliviticoltori

*Casali*  
VITICULTORI  
DAL 1900

*ewh*  
EMILIA WINE HOME



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING  
TO EU REG. N. 1308/2013

*Casalini*  
VITICULTORI  
DAL 1900

[www.casalivini.it](http://www.casalivini.it)