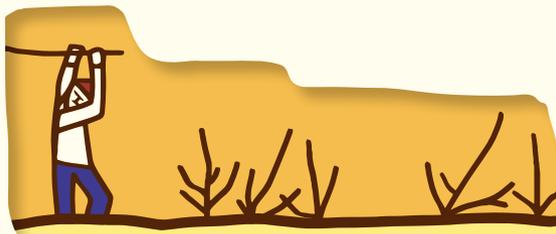
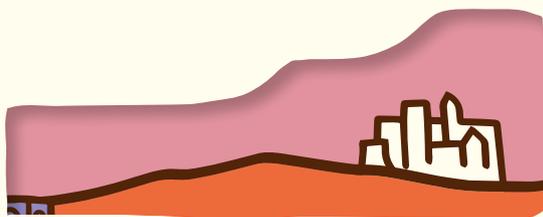




PRA DI BOSSO

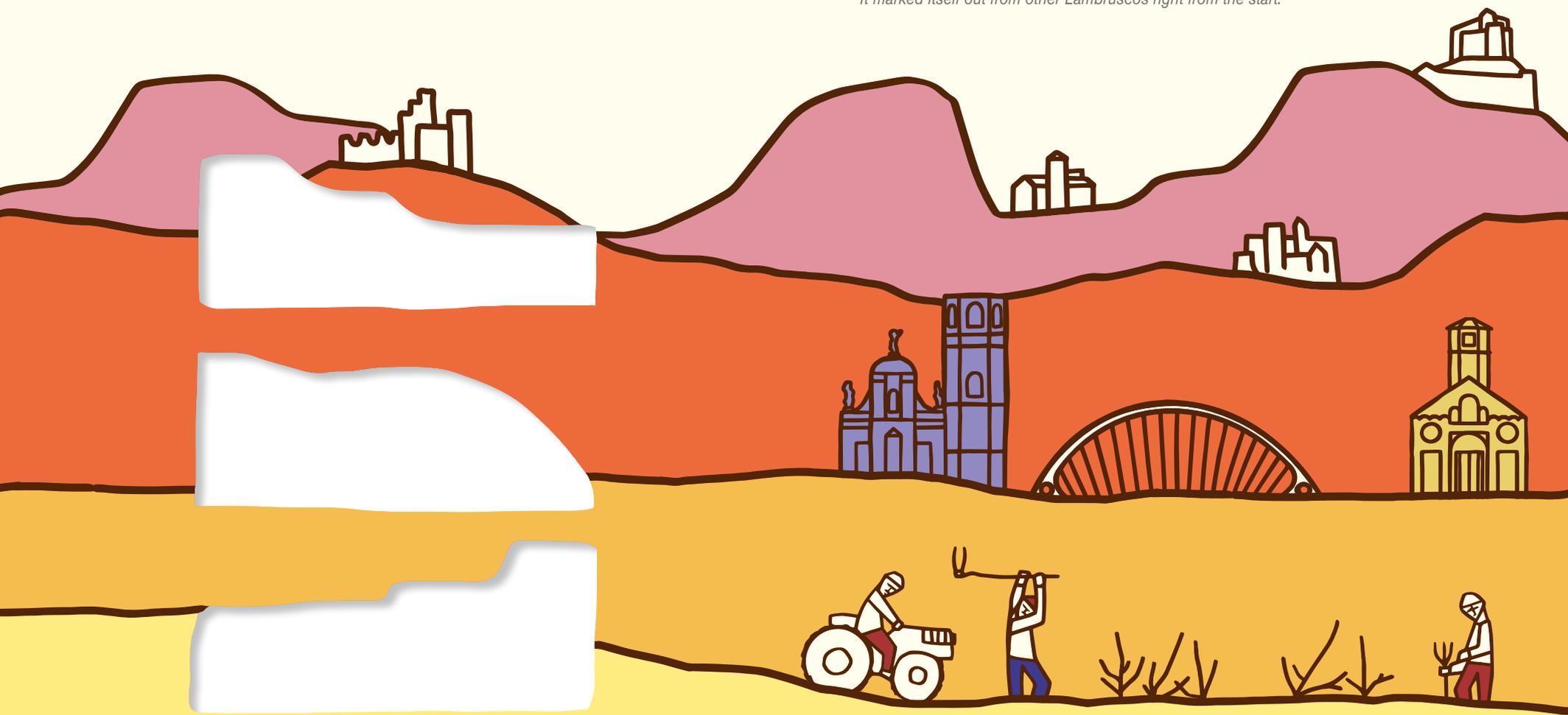
Monumento al Lambrusco
A monument to Lambrusco

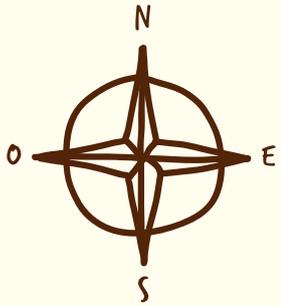


Casali
VITICULTORI
DAL 1900

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

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





- Fiume Po -



- PONTE DI CALATRAVA -

PRA DI BOSSO

Il nostro Territorio
Our Territory



- REGGIO -
EMILIA



- CATTEDRALE -
DI SANTA MARIA
ASSUNTA



- BASILICA -
DI SAN PROSPERO

- CASTELLO -
DI BIANELLO



- CASTELLO -
DI CANOSSA



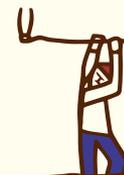
- CASTELLO -
DELLE CARPINETE



- ROCCA -
DEI BOIARDO



- SCANDIANO -



PRA DI BOSSO

Il nome Pra di Bosso 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 comporta il Pra di Bosso ancora oggi, restando il termine di paragone unico e ineguagliabile per la produzione del classico Lambrusco Reggiano.

L'etichetta rappresenta un importante pezzo di storia dell'azienda Casali, nonché il primo passo di questa famiglia di viticoltori nell'innovazione. Negli anni '70 la famiglia Casali decise di recarsi a Reims, in Champagne, per sperimentare in prima persona i segreti produttivi dello spumante più famoso al mondo. Dopo questa esperienza si posero le basi per la produzione del primo Metodo Classico dell'Emilia-Romagna: Cà Besina. Durante il viaggio, Casali scoprì una chiesa con bellissime vetrate colorate, una di esse rappresentava una scena di campagna. Si racconta che fu questa la vera ispirazione per l'etichetta Pra di Bosso. Osservando l'etichetta infatti, si notano i tagli tipici delle vetrate a piombo. Le due persone che lavorano nei campi sono Massimo Casali e sua moglie Anna, sullo sfondo delle splendide colline reggiane.

The name "Pra di Bosso" takes after the very first single vineyard Lambrusco made since the early 1980s, when the vineyard's perimeter was marked with Bosso plants – box trees. Literary translates into "Field of Bosso".

The label represents an important piece of history of the Casali estate, also the very first step this family of wine growers took into innovation. In the 1970s, the Casali family decided to travel to Reims, Champagne. The aim of the trip to France was to experience first-hand how the most famous sparkling wine in the world was made. After learning about the Champenoise Method, they went back home to make the first attempts to produce the very first Traditional Method of Emilia-Romagna: Ca' Besina. While visiting Domains in Champagne, Casali discovered a little church with beautiful stained-glass windows. One of those windows represented a countryside scene, and still today it is said those windows to have been the inspiration behind the Pra di Bosso label. Looking at the label one can see the wedges typical of stained-glass windows, where pieces of glass are both divided and held together by strands of metal. The two people working in the field are Massimo Casali and his wife Anna, on the background of stunning Reggio Emilia hills.

Lambrusco Reggiano D.O.P.

TRATTI DISTINTIVI/ DISTINGUISHING FEATURES:

- 40% Lambrusco Montericco - Nota Erbacea *Herbaceous notes*
- 40% Lambrusco Marani - Acidità *Acidity*
- 20% Lambrusco Salamino - Corpo e Colore *Body and Color*



Lambrusco Reggiano
Secco D.O.P.

Lambrusco Reggiano
Amabile D.O.P.

Lambrusco Reggiano
Rosato D.O.P.



PRA DI BOSSO

- STORICO -

Pra di Bosso Storico è il fiore all'occhiello di una storia unica che dura da 50 anni. Questo vino affonda le radici nella tradizione, raccontandone le origini e le caratteristiche in un sorso ambizioso che punta all'eccellenza. È considerato tra le migliori espressioni del Lambrusco Reggiano, un vino capace di esaltare i migliori tratti dell'iconico "Pra di Bosso". Questo vale anche per l'etichetta, versione più austera ed elegante di quella originale, pensata per essere perfetta protagonista sulle tavole dei migliori ristoranti. Non a caso, Pra di Bosso Storico è presente nella carta vini di stellati Michelin, che rappresentano l'eccellenza gastronomica emiliana.

Pra di Bosso Storico is the jewel in the crown of a one-of-a-kind history lasting 50 years. Its roots in Casali traditions are deep and it speaks volumes of their origins which it brings the best out of in an ambitious wine which aims for excellence. This wine is considered among the best expressions of Lambrusco Reggio Emilia has to offer, taking to a premium level all the distinctive traits of Casali historic brand "Pra di Bosso". This is true for the label as well, which is a more austere version of the original Pra di Bosso label, designed to be the perfect table "centerpiece" at the best restaurants. It is not by chance that Pra di Bosso Storico can be found in the wine list of Michelin Star restaurants representing Emilian gastronomic excellence.

Lambrusco Reggiano Secco

D.O.P.

TRATTI DISTINTIVI/ DISTINGUISHING FEATURES:

- 60% Lambrusco Salamino – Sapidità e Corpo *Flavor and Body*
- 30% Lambrusco Maestri – Intensità e Astringenza *Intensity and Astringency*
- 10% Malbo – Struttura ed Eleganza *Structure and Elegance*



PRA DI BOSSO

— NOIR —

Il Pra di Bosso Noir nasce da un progetto di valorizzazione del patrimonio ampelografico reggiano, in particolare del vitigno Ancellotta, varietà spesso vinificata con uve Lambrusco, ma raramente messa in risalto. Il blend Pra di Bosso ha la forza di integrare questo vitigno e valorizzarne le caratteristiche, dando vita ad un lambrusco dolce Reggiano DOC, equilibrato, complesso e armonico, complemento perfetto della linea classica Pra di Bosso. L'intenso tono di colore rosso cupo contraddistingue questo vino, rivelando la presenza del vitigno Ancellotta e ricordando le tonalità profonde della Rosa Baccara.

L'etichetta Pra di Bosso si veste qui per un'altra occasione. Sulle colline cala la sera, Massimo e Anna rientrano a casa, la volpe e la lepre, tipici animali notturni, popolano i campi. Noir, come la notte e i profondi colori che ritroviamo in un calice di Pra di Bosso dolce.

Pra di Bosso Noir was born from the idea to take advantage of the ampelographic heritage of Reggio Emilia, in particular the Ancellotta grape, a variety often vinified with Lambrusco grapes but rarely highlighted. The Pra di Bosso blend has the strength to combine with this grape variety and embrace its traits, resulting in a sweet Lambrusco Reggiano DOC, balanced, complex and integrated, the perfect complement to the classic Pra di Bosso line. The intense dark red shade distinguishes this wine, revealing the presence of the Ancellotta grape variety and recalling the deep hues of the Baccara Rose.

The Pra di Bosso label is dressed up for a different occasion. Evening falls on the hills, Massimo and Anna return home, fox and hare, typical nocturnal animals, populate the fields. Noir, like the night and the deep colors we find in a glass of sweet Pra di Bosso.

Noir · Lambrusco Reggiano Dolce D.O.P.

TRATTI DISTINTIVI/ DISTINGUISHING FEATURES:

- 70% Lambrusco Salamino - Corpo *Body*
- 15% Ancellotta - Colore e Rotondità *Color and Roundedness*
- 10% Lambrusco Maestri - Intensità *Intensity*
- 5% Malbo Gentile - Struttura e Profondità *Structure and Depth*



PRA DI BOSSO

— SPERGOLA —

Casali Viticoltori tutela l'antica e preziosa varietà autoctona Spergola. Le origini di questa uva risalgono al XV secolo quando venne citata da Bianca Cappello, Granduchessa di Toscana. Si tratta di un vitigno diffuso solo nella fascia collinare di Scandiano e Canossa, dove è situata la cosiddetta "vena del gesso". Caratteristica del vitigno sono le lunghe radici che affondano in terreni ricchi di struttura e sostanze per estrarne la mineralità che poi si ritrova nel frutto. La preziosa escursione termica che permette all'uva di maturare progressivamente, la privilegiata esposizione ai raggi solari e la variegata composizione del suolo garantiscono una resa di alta qualità e un gusto unico. Casali Viticoltori è stato il primo grande produttore di vini Spergola, assicurando il recupero, la custodia e la tutela dell'antico vitigno che riassume in sé la qualità del territorio reggiano, il paesaggio e la sua storia.

Casali Viticoltori safeguards the ancient and valuable native variety Spergola. This native grape's origins date back to the 15th century, when it was mentioned by Bianca Cappello, Grand Duchess of Tuscany. It is a variety which is grown only in the hills from Scandiano to Canossa, in Reggio Emilia, where the so-called "vein of chalk" is located. Characteristic of the vine are the long roots that go deep into soils rich in structure and substances to extract the minerality that is then found in the grape. The valuable temperature range that allows the grapes to ripen slowly, the privileged exposure to the sun rays and the varied composition of the soil guarantee a high-quality yield and a unique taste. Casali Viticoltori has been the first great producer of Spergola wines, assuring the recovery, custody and safeguard of this ancient variety, embodiment of the quality of Reggio Emilia territory, landscape and history.

Spergola COLLI DI SCANDIANO E CANOSSA D.O.P. - FRIZZANTE

TRATTI DISTINTIVI/ DISTINGUISHING FEATURES:

- 100% Spergola – Freschezza, mineralità e forza olfattiva
Freshness, Minerality and High-impact bouquet





Cinquant'anni di Pra di Bosso
1973
2023
Lambrusco Reggiano Secco



Shop Online
www.emiliawinehome.com

spedizione in tutto il mondo | worldwide shipping

Casalini
VITICULTORI
DAL 1900

commerciale@casalivini.it - export@casalivini.it
Scandiano - Reggio Emilia - Italia

www.casalivini.it