

Emilia wine collection

**EMILIAWINE®**
SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA

Una visione moderna legata alle radici del territorio;

Una visione non seguita dall'azione rimane solo un sogno, **Emilia Wine** è la realtà produttiva e di sviluppo cooperativo che testimonia il valore delle persone e della loro appartenenza al progetto. Valorizzare il lavoro dei soci è anche nella capacità di gustare i cambiamenti ed essere attivi nella flessibilità di un mercato sempre più mirato alla ricerca qualitativa.

Questo racconto è un percorso di immagini, segni grafici e vuole essere lo specchio della nostra terra, del coraggio di guardare oltre.

**Emilia Wine is roots
and vision.**

Vision without action is only a dream. **Emilia Wine** is a cooperative that relies on people's value and their sense of belonging. To value the work of our associates means knowing how to adapt to change, how to be proactive on a flexible market asking more and more for high quality wines. This tale made of words and pictures represents our land: The courage to look beyond.

EmiliaWine è

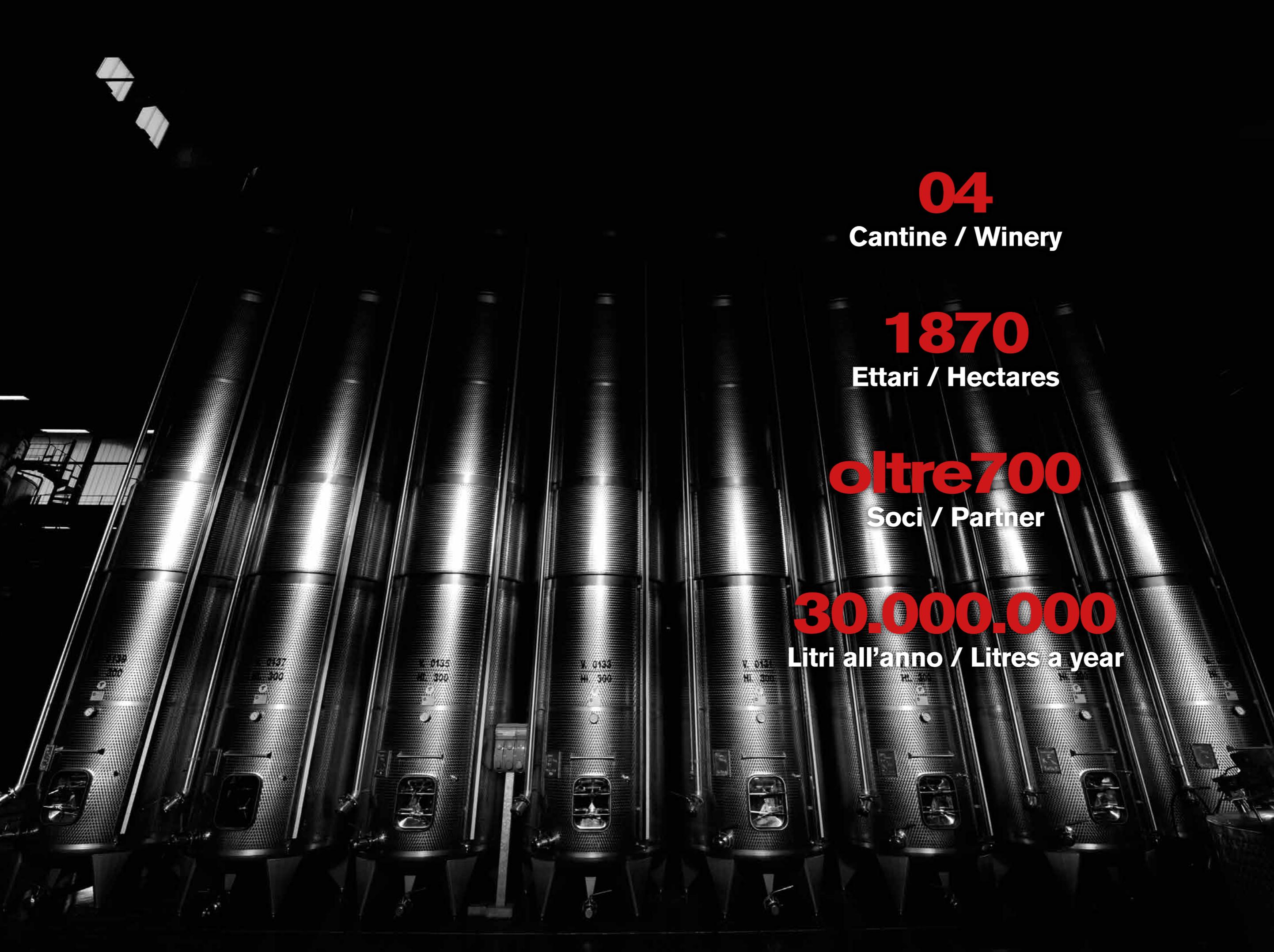


Cantina Arceto



CANTINA SOCIALE PRATO
DAL 1941





04

Cantine / Winery

1870

Ettari / Hectares

oltre 700

Soci / Partner

30.000.000

Litri all'anno / Litres a year

Quando si è trattato di scegliere un simbolo, abbiamo scelto di raffigurare la nostra unione con un Ponte stilizzato. Ci siamo ispirati al ponte di Calatrava di Reggio Emilia per il suo significato concreto e simbolico, immagine dinamica di un territorio in movimento. *“I ponti uniscono, i muri dividono” diceva Newton.* Il ponte collega, unisce figurando la nostra apertura al dialogo e al confronto.

When we chose the logo for Emilia Wine, we wanted to represent the sense of cooperation that gave life to this company. What inspired us was the Calatrava bridge of Reggio Emilia for the meaning it holds both tangible and symbolic, dynamic picture of a territory constantly changing. *“We build too many walls and not enough bridges” said Isaac Newton. A bridge brings us across, towards others, depicts our will to grow through discussion and exchange of ideas.*

**“ I ponti
uniscono..
..i muri
dividono ”**
- *Newton.*

**“We build too many walls and not enough bridges”
- *Newton.***



“Diamo voce e vita alla nostra storia”

“We give voice and life to our history”

Nel dicembre 2013, Emilia Wine è diventata realtà:

una grande società cooperativa agricola capace di contenere le nostre differenze e le nostre aspirazioni, di difendere le nostre storie, di stimolare una crescita fatta di confronto e passione. L'unione di tre cantine cooperative storiche e a forza del più antico e famoso marchio privato della provincia di Reggio Emilia hanno dato vita al progetto chiamato **Emilia Wine**.

On December 2013 Emilia Wine became reality: A major group with the ability to treasure our differences and aspirations, shelter our stories and prompt us to grow through discussion and with passion. The merger of three historic wineries and the strength of the most ancient and well-known private brand of Reggio Emilia gave life to a project called Emilia Wine.

Oggi più di 700 soci coltivano un vigneto di 1870 ettari, tra il Po, la Via Emilia e l'Appennino emiliano, vigneti di grande tradizione a forte vocazione autoctona, su tutti i Lambrusco con il suo mosaico di varietà, dal Lambrusco Maestri al Lambrusco Grasparossa, passando dal Lambrusco Montericco ed una serie di altri antichi Lambruschi coltivati da secoli in questa sua area nativa.

Assieme al Lambrusco diamo voce e vita al vitigno bianco Spergola, che grazie alla sua trasversalità è prodotto in tutte le varianti fino ad arrivare al metodo Classico “Cà Besina” il più storico della regione Emilia-Romagna.

Today, more than 700 associates take care of a 1870-hectares-wide vineyard, between the Po river, the “Via Emilia” and the Apennines. These vineyards of great tradition conceal native grape varieties, Lambrusco being the king of all with its mosaic of varieties: From Lambrusco Maestri to Lambrusco Grasparossa, Lambrusco Montericco, and many other ancient Lambrusco grapes homegrown in this land for centuries. Together with Lambrusco we give voice and life to a grape called Spergola, a white grape variety with the potential and characteristics to be vinified into very different kind of wines, even Traditional Method “Ca' Besina”, the very first Traditional Method of the entire Emilia-Romagna region.

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. "Cantastorie" 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.

The flag line of our winery, it displays the core of our production and the different expressions of the grapes selected and vinified in our production cellars. "Cantastorie" is inspired by the epic tale "Orlando Innamorato", written by the Renaissance poet Matteo Maria Boiardo at the end of the 15th century. We wanted to share the love for this land with every visitor and wine enthusiast that comes to our door, drawing a piece of our literary history on the labels of this line, each wine with its own character.



▪ Lambrusco Rosso Amabile
Emilia I.G.T.

▪ Lambrusco Scuro Secco
Reggiano D.O.P.

▪ Lambrusco Rosso Secco
Reggiano D.O.P.

▪ Lambrusco Rosso Dolce
Emilia I.G.T.



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

▪ Lambrusco Rosato Amabile
Reggiano D.O.P.

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

▪ Lambrusco Rosato Secco
Reggiano D.O.P.



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

▪ Lambrusco Salamino Secco
Reggiano 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 Cru vinified at the beginning of the 1980s.
From the very first production Pra di Bosso has distinguished itself from other Lambruschi.



• Lambrusco Reggiano Amabile
Reggiano D.O.P.



• Lambrusco Reggiano Rosato
Reggiano D.O.P.



• Lambrusco Reggiano Secco
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 è comportato il "Pra di Bosso" fino a oggi, restando il termine di paragone unico, storico e ineguagliabile per la produzione di Lambrusco reggiano. Un blend di Lambruschi di collina, linea "Pra di Bosso" da sempre fa parte della tradizione enogastronomica emiliana.

The name itself reminds us that this wine can draw boundaries. In the past, the boxwood plant was used to mark the end of a vineyard and the beginning of another. The same thing can be said of the wine that bears its name: "Pra di Bosso" has always set the standard for other Lambruschi. Today, it still is unique, traditional, and peerless. A blend of hillside grown Lambruschi, since the very beginning "Pra di Bosso" has been part of the enogastronomic local tradition.



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, still one of a kind. From the hillside vineyards where the Lambrusco grapes blended to make "Pra di Bosso" grow, the best grapes are selected to make "Pra di Bosso Storico". "Pra di Bosso Storico" is the capstone of a story of exclusivity that has lasted for forty years. This wine is rooted in our tradition, it tells the story of our origins bringing them to light in a sip that strives for excellence.



▪ Lambrusco Reggiano Secco
D.O.P.



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

The charm of familiar things coming back with something more, with the power of icons that never go out of fashion. "Lambrusco" is an icon. A full-bodied, round and smooth wine loved by Italian osterie and trattorie that are not willing to renounce refined simplicity.



LAMBRUSCONE

▪ Lambrusco dell'Emilia
I.G.P. Secco

“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.

To us “Albore” wines are like chilly mornings in the hills, wines made with the white grape variety par excellence of our Apennines: Spergola. There is always a connection between the pleasure to taste history and the native feeling that accompanies that history, and that connection is why we decided to blend these two values in the “Albore” line. Fresh, tasty and fruity when dry, silky and enveloping when sweet, “Albore” is the truest expression of Spergola.

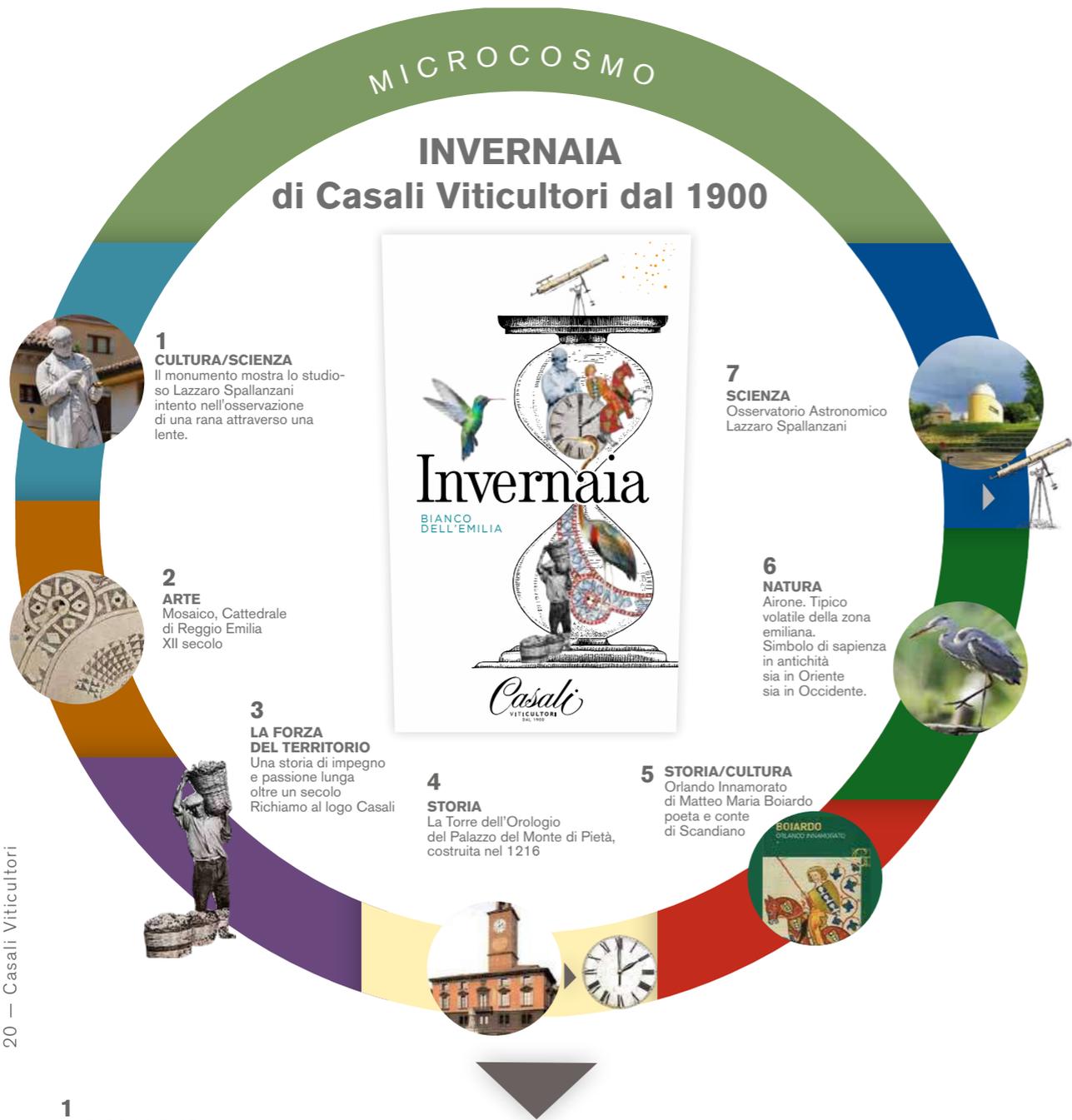


ALBORE

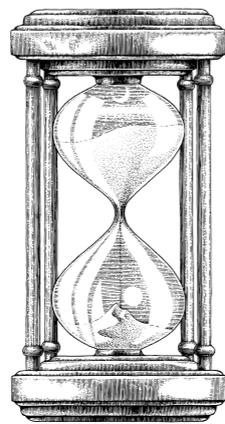


▪ Spergola Spumante Dolce
Colli di Scandiano e Canossa D.O.P.

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



- 1 CULTURE/SCIENCE**
The statue represents the scholar Lazzaro Spallanzani attentively studying a frog through a magnifying glass.
- 2 ART**
Mosaic, Reggio Emilia Cathedral 12th century.
- 3 THE STRENGTH OF OUR TERRITORY**
An over-a-century-long history of commitment and passion. Reference to Casali's logo.
- 4 HISTORY**
The Clock Tower of Palazzo del Monte di Pietà was built in 1216.
- 5 HISTORY/CULTURE**
Orlando Innamorato written by Matteo Maria Boiardo, poet and count of Scandiano.
- 6 NATURE**
Grey heron. A local bird species, in ancient times it was a symbol of wisdom both in the East and in the West.
- 7 SCIENCE**
Lazzaro Spallanzani observatory.



Casali
VITICULTORI
DAL 1900

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 "Vine growers since 1900"
The hourglass represents:
The passing of time/The connection between memory and present time/The balance of things in the universe.


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.

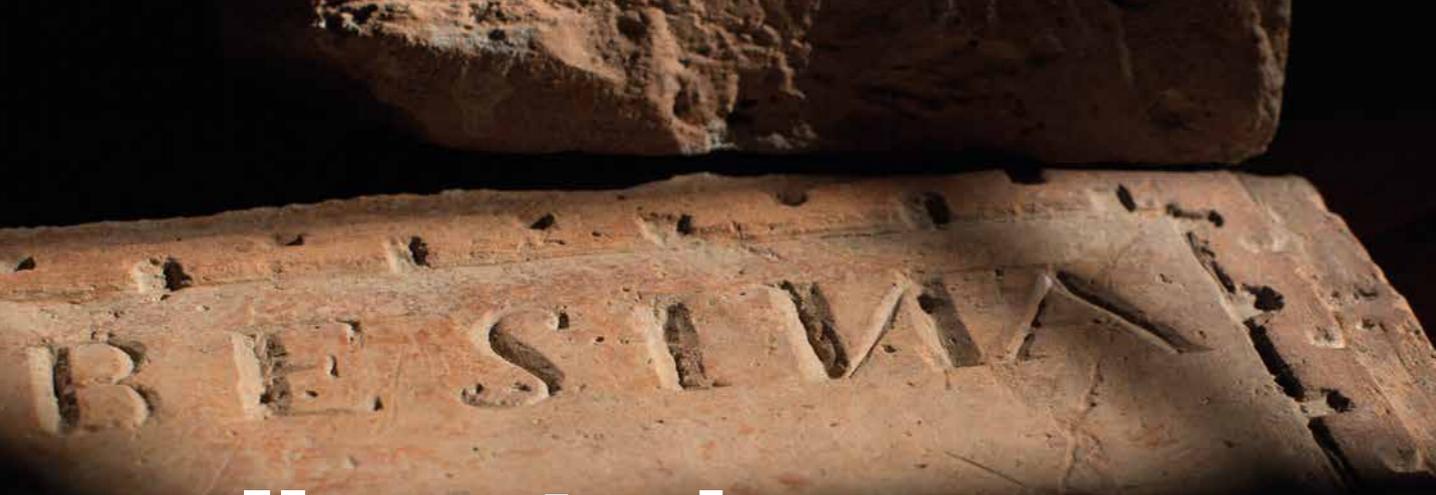
Three wines embodying the values of Reggio Emilia enclosed in an hourglass that highlights their power to stand the test of time, "Invernaia" is a line of still wines obtained from the hillside vineyards of our Apennines. The name "Invernaia" recalls the evolution and aging that take place inside the cellar during winter, a prolonged waiting necessary to have high quality wines. Common traits of this line are aroma, minerality, freshness and balance, which make them perfect to pair with innovative creations of contemporary Italian cuisine.



Invernaia
Invernaia
Casali

Invernaia
Invernaia
Casali

Invernaia
Invernaia
Casali



Il metodo classico

TRADITIONAL METHOD



▪ Ca'Besina
Spergola Spumante Metodo Classico

▪ Rosa Casali
Gran Cuvée Spumante Metodo Classico

▪ Nudo Spergola V.S.Q.P.R.D.
Spumante Metodo Classico di Scandiano e Canossa



“Ca' Besina” è il primo metodo classico emiliano ottenuto dal vitigno autoctono Spergola in purezza, con affinamento di almeno quattro anni sui lieviti. Affiancato dal “Rosa Casali”, metodo classico rosé ottenuto da blend di vitigni del territorio, e dall'altro metodo classico “Nudo”, uno spumante 100% Spergola tradizionalmente Pas Dosé, prodotto da più di vent'anni dalla Cantina di Arceto. Crediamo che la rifermentazione in bottiglia sia una delle migliori espressioni del vitigno bianco spergola, lavorazione utilizzata sin dalla fine degli anni Settanta, quando l'idea di produrre un metodo classico in Emilia sembrava impensabile.

“Ca' Besina” is the first traditional method of Emilia Romagna, 100% obtained from the local grape Spergola and aging on the lees for at least 48 months. Next to “Ca' Besina” there are “Rosa Casali”, a rosé traditional method obtained from a blend of local grape varieties, and the other traditional method “Nudo”, a traditionally Pas Dosé 100% Spergola sparkling wine, produced by Cantina di Arceto for over twenty years. 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.

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.

We wanted to make a one-of-a-kind wine. So, we thought about a blend which could contain all the knowledge and richness of "forgotten" Lambruschi and ancient vineyards of Reggio Emilia.

21 nearly extinct Lambrusco grape varieties, masterly blended by our winemakers, confer to "Migliolungo" a sense of unicum that only great wines can instill.

A project born to preserve ancient varieties of Lambrusco, also thanks to the active cooperation of the Istituto Tecnico Agrario A. Zanelli of Reggio Emilia.



1077



▪ 1077 Spumante Rosato

▪ 1077 Spumante Spergola

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, semplice, e al tempo stesso indispensabile. Abbiamo voluto renderle omaggio con il nostro "1077", spumante incisivo, giovane 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, a great female figure of the time is the protagonist of the peace of Canossa. Thanks to the thirty-year-old Matilde di Canossa, Europe witnesses a historic reconciliation. A decisive personality, simple and indispensable at the same time. We wanted to pay homage to this woman with our "1077" sparkling wine: Incisive, young and fresh. Perfect as an aperitif to enjoy with friends, it confirms itself as the true protagonist on the table, to be paired with innovative dishes from all over the world.





COLLE VENTOSO

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

Un vigneto selezionato per due vitigni e tre vini riconoscibili.

A vineyard carefully selected to grow two grape varieties and produce three defined 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 appellation, is the cru of choice to grow Spergola and Grasparossa grapes. At an altitude of 1640 feet the wind embraces the side of the hill, gently flowing through the vines and favoring the perfect ripening of the grapes: The result is an excellent balance between flavour, freshness, 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.

Casali
VITICULTORI
DAL 1900

19000



▪ Lambrusco Rosato Dolce
Emilia I.G.P.

▪ Lambrusco Rosato Amabile
Emilia I.G.P.

▪ Lambrusco Rosso Secco
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 new Casali 1900 is the answer to an international market asking for semi-sweet or sweet wines, a line to celebrate the history of Casali, a wine brand known since 1900. The value of history is bounded to the heritage of our land, cradle of tales to be shared with our customers. The 1900 line is made of six products: Dry or semi-sweet red Lambrusco, sweet rosé Lambrusco; local Malbo Gentile traditionally known as "Campo delle More", our historic sweet frizzante; dry or sweet Malvasia from our hill-side cru "Villa Valentini", an aromatic wine, intense with hints of tropical fruit and flowers.



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

▪ Malvasia Secco
Emilia I.G.P.

▪ Malvasia Dolce
Emilia I.G.P.



ewh

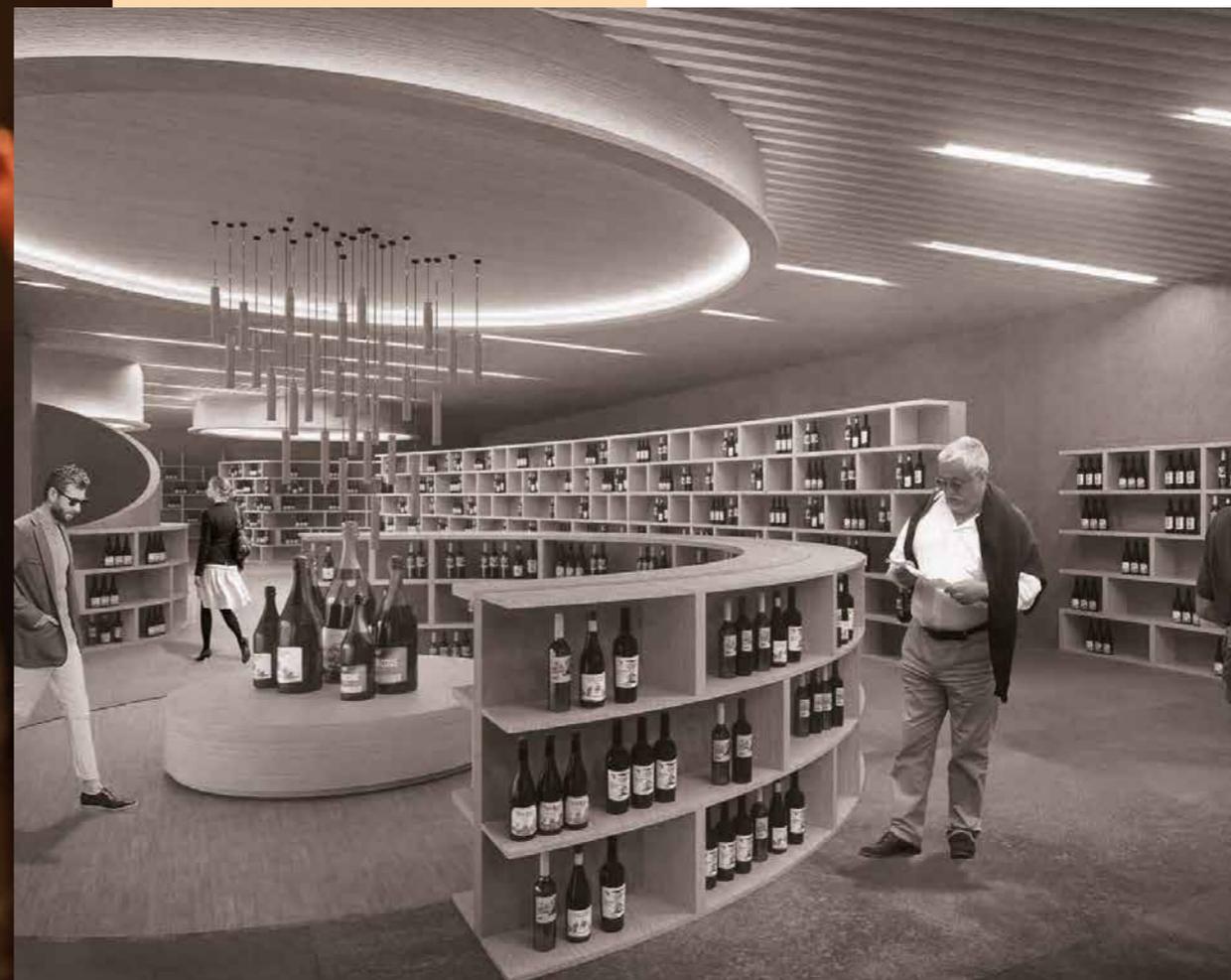
EMILIA WINE HOME

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 the embodiment of the company's style, a place that welcomes our visitors displaying every aspect of Emilia Wine's fascinating world. **Emilia Wine Home** illustrates our history, our vision and identity, states what we are and what we are going to be.



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

Vision without action is just a dream.



Emilia Wine S.c.a.

Via 11 Settembre 2001 n. 3 - 42019
Arceto di Scandiano, Reggio Emilia - Italia

info@emiliawine.eu