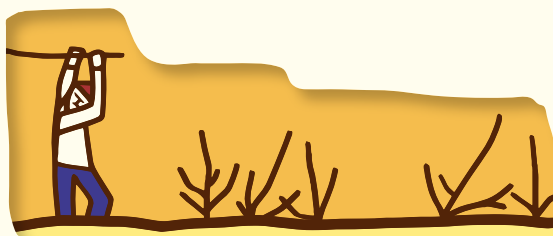
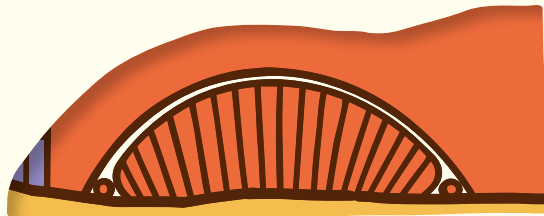
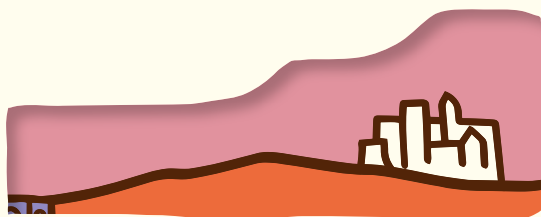




# PRA DI BOSSO

Monumento al Lambrusco  
*A monument to Lambrusco*

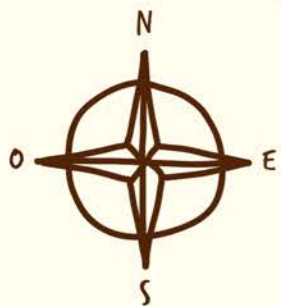


*Casali*  
VITICULTORI  
DAL 1900

**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 —



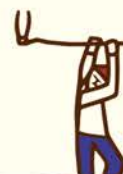
— CASTELLO DELLE  
CARPINETE —



— 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 nota- no 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.



# 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.

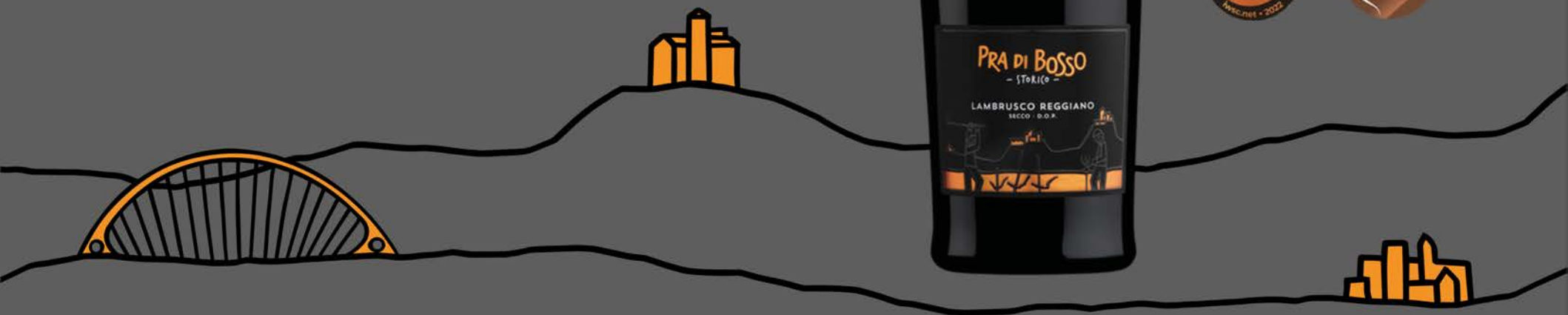
*Pra di Bosso Storico is the jewel in the crown of a one-of-a-kind history lasting 50 years. Its roots in Casali traditions are deep and it speaks volumes of their origins which it brings the best out of in an ambitious wine which aims for excellence. This wine is considered among the best expressions of Lambrusco Reggiano 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   |





Shop  
VIA 11 SETTEMBRE 2021, 3  
42019 - ARCETO DI SCANDIANO (RE)



**amministrazione@casali1900.it**  
**Scandiano - Reggio Emilia - Italia**

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