



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 Pratissolo 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.

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 Boiardo 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 Pratissolo 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.

Una visione moderna legata alle radici del territorio.

A modern vision with deep local roots

La cantina Casali Viticoltori, 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 contraddistingue.

The Casali Viticoltori 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 Viticoltori. 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 Viticoltori 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 Viticoltori'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 Viticoltori 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 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.

Cà Besina

Il primo metodo classico
dell'Emilia Romagna

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 e Ca' Besina Pas Dose.

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 and Ca' Besina Pas Dose.

THE ICONIC
is back!



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

• Ca' Besina Pas Dose
Colli di Scandiano e Canossa D.O.P.

Storico
di Basso
Sugiano

LAMB

A close-up photograph of a dark, heavily damaged metal plate. The surface is covered in bright, reflective molten metal that has pooled and run down the plate, obscuring most of the original markings. Some faint, illegible text and numbers are visible through the molten metal, appearing as dark, smoky shapes against the bright background. The overall texture is rough and uneven, with visible pits and ridges in the molten metal.

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 Secco
D.O.P.

• Lambrusco Reggiano Amabile
D.O.P.

• Lambrusco Reggiano Dolce
D.O.P.

• Spergola Dolce
Colli di Scandiano e Canossa 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 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 e oggi prevede anche il bianco da Spergola dolce.

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 now also encompasses a sweet white wine made from Spergola.

MONUMENTO AL LAMBRUSCO





Due 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.

Two 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 crisp- ness and balance and can be optimally paired with in-novative modern Italian cuisine.



Bianco dell'Emilia



Rosso dell'Emilia

Invernaia



1
CULTURA/SCIENZA
The monument shows scholar Lazzaro Spallanzani intent on observing a frog through a lens.

2
ART
Mosaic, Reggio Emilia Cathedral 12th century

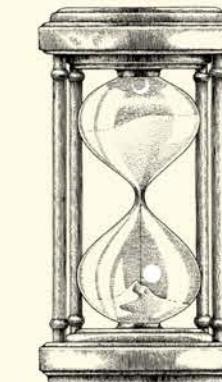
3
THE AREA'S STRENGTH
A n over one century long story of hard work and passion.

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
VITICOLTORI
DAL 1900





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



• 1077 Spumante Spergola Extra Dry
Colli di Scandiano e Canossa D.O.P.

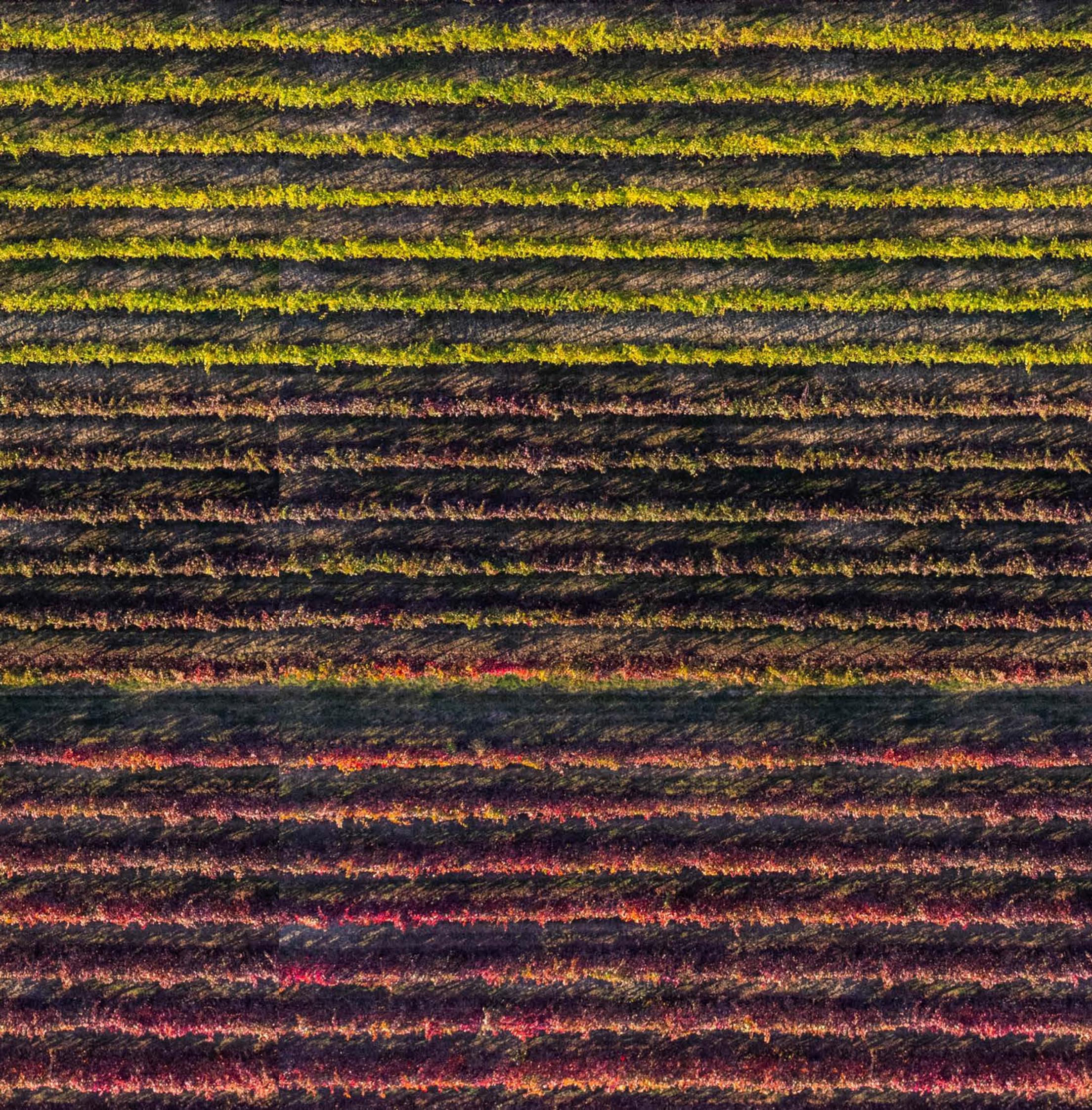
• 1077 Spumante rosato
Metodo Charmat Extra Dry

• 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 Matilde 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.





Casali
VITICULTORI
DAL 1900

**IL BUON VINO
NASCE NEL VIGNETO
E CRESCE IN CANTINA**

Migliolungo



• Lambrusco Rosso dell'Emilia I.G.P.

Un vino unico al mondo.
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, 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.

An internationally unique wine. 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, 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.

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

Casali
VITICULTORI
DAL 1900

1900



• Lambrusco Rosso Amabile
Emilia I.G.P.

• Lambrusco Rosato Amabile
Emilia I.G.P.

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

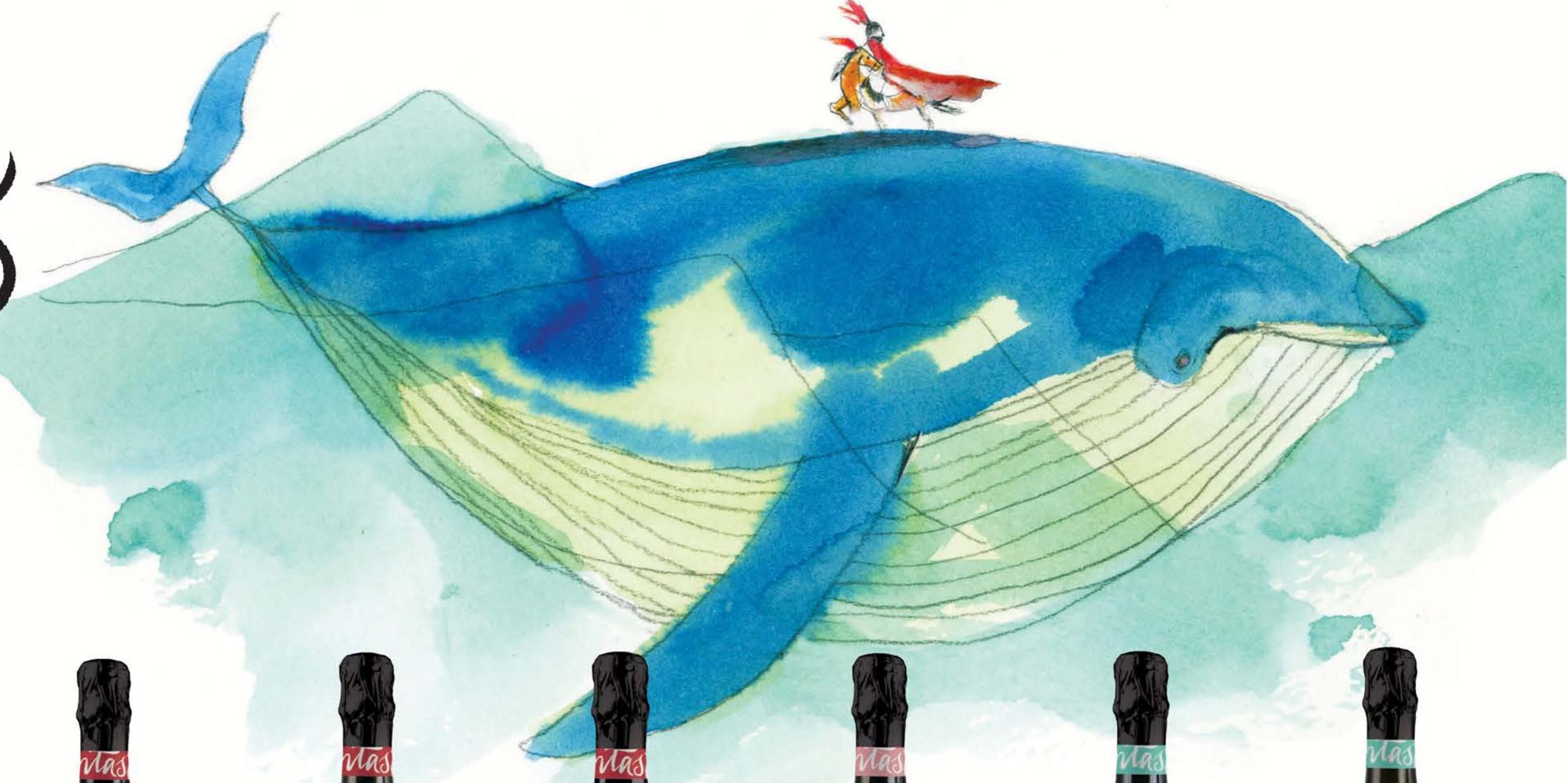
• Malvasia Dolce
Emilia I.G.P.

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 quattro prodotti: un Lambrusco rosso amabile, un Lambrusco rosato amabile, un lambrusco autoctono dolce Malbo Gentile "Campo delle More", il nostro storico vino dolcemente frizzante e la Malvasia 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 four wines: a semi-sweet red Lambrusco, a semi-sweet rosé Lambrusco, a native Lambrusco sweet Malbo Gentile "Campo delle More", our historic semi-sparkling sweet wine and the 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.





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 Scuro Secco
Reggiano D.O.P.

• Lambrusco Rosso Secco
Reggiano D.O.P.

• Lambrusco Rosato Dolce
Emilia I.G.P.

• Lambrusco Rosato Secco
Reggiano D.O.P.

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

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



COLLE VENTOSO

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

Un vigneto selezionato per due vitigni e due vini riconoscibili.

A vineyard selected for two grape varieties and two 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.

COLLE VENTOSO

COLLE VENTOSO SPERGOLA spumante extra dry



• Spergola Spumante Extra Dry
Colli di Scandiano e Canossa D.O.P.

Questo spumante interpreta le uve del vitigno autoctono, peculiarità del territorio di origine, ottenendo un prodotto elegante, assolutamente autentico e originale. Un'interessante proposta, che ridisegna l'aperitivo e sorprende l'estimatore più attento alle novità.

Un vino minerale e fresco che avvolge il palato con la sua dolcezza fruttata persistente.

This sparkling wine interprets the grapes of the native vine, peculiarity of the territory of origin, obtaining an elegant, absolutely authentic and original product. An interesting proposal, which redesigns the aperitif and surprises the connoisseur most attentive to novelties. A mineral and fresh wine that envelops the palate with its persistent fruity sweetness.



Le Terre del
Correggio
REGGIANO LAMBRUSCO DOP

Il Lambrusco diventa Arte

Dall'area vitata di Correggio nasce il **Lambrusco Secco Le Terre di Correggio**. Un vino corposo, avvolgente e robusto nato da un blend di uve Lambrusco. Un vino di qualità che lega indissolubilmente l'uomo e la sua terra.

From the wine-growing area of Correggio comes Lambrusco Secco **Le Terre di Correggio**. A full-bodied, enveloping and robust wine born from a blend of Lambrusco grapes.

A quality wine that inextricably links man and his land.



• Lambrusco Reggiano
D.O.P.



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

Vision without action is just a dream.

Casali
VITICULTORI
DAL 1900

Sede legale:

Via delle scuole n. 7 – 42019
Pratissolo di Scandiano, Reggio Emilia – Italy

Telefono

0522 855441

Email INFO

amministrazione@casali1900.it

Email DIREZIONE

direzione@casali1900.it

PEC

casali1900.pec.net

www.casalivini.it