



EMILIA WINE®

SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA

DISTRIBUIDOR MAYORISTA:

SOUTH BREEZE IMPORT EXPORT S.L.U.

*DIRECCIÓN: CALLE FERROCARRIL DEL PUERTO Nº 6,
LOCAL E, C.P. 29.002 – MÁLAGA (ESPAÑA).*

TEL: + 34 643.90.83.25

E-MAIL: info@importexportsouthbreeze.es

WEB: www.importexportsouthbreeze.es

Horario atención al cliente: Lunes a Viernes.

Mañanas: 8:00h. A 14:00h.

Fines de semana y festivos cerrado.





Emilia Wine se convierte en realidad en el año 2013 como consecuencia de la union entre tres de las mas antiguas bodegas de la zona de Reggio Emilia: Cantina (Bodegas) Sociale di Arceto, Nuova Cantina (Bodegas) Sociale di Correggio y Cantina (Bodegas) Sociale di Prato di Correggio. En el 2014 se une a la grande familia de Emilia Wine, Casali Viticultori, la mas antigua bodega de Lambrusco del territorio reggiano y la primera a realizar el método clásico de la Emilia Romagna a fines de los años 70.

LOS NÚMEROS DE EMILIA WINE



- 4 bodegas.
- 30 millones de litros producidos cada año.
- Más de 700 familias de viticultores.
- 2000 hectáreas cultivadas.
- " Para cada tierra sus uvas " : un territorio que se extiende entre la Via Emilia y los Apeninos, en una tierra entre dos ríos, el Secchia y el Tresinaro.

NUESTRAS BODEGAS



Casali
VITICULTORI
DAL 1900



Cantina Arceto

EL TERRITORIO REGGIANO

una tierra no solo de Lambrusco...

Desde la época romana, Emilia ha sido un territorio dedicado a la cultivación de la vid y la producción de cepas ideales para la vinificación. En este vasto paisaje, caracterizado por diferentes suelos, vive una variada población de viñedos con una fuerte vocación autoctona. De toda esta variedad el Lambrusco es el vino que mejor refleja un mosaico de gran vivacidad.

La tierra della llanura fresca y arcillosa ofrece vinos tintos como Ancellotta y Lambruschi.

Al contrario, los suelo montañosos, más secos y ricos en sales minerales, se dedican principalmente a al cultivo de cepas blancas como Spergola y Sauvignon.





Scandiano: un territorio que conserva las huellas de un pasado importante, lugar de un gran personaje, Matteo Maria Boiardo, poeta y autor de Orlando Innamorato. Inspirandose en esta personalidad, nace la línea de vinos Canta Storie, el encuentro entre el sentimiento que devuelve, la identidad más profunda de la bodega y la magia de una historia. Aventuras fantásticas, duelos, amor y magia. Un poema caballeroso que conquista, encanta llevandote a mundos pasados.



La línea Canta Storie consta de seis vinos diferentes:

- Spergola Espumoso Seco Colinas de Scandiano y Canossa DOP
- Spergola Espumoso dulce Colinas de Scandiano y Canossa DOP
- Lambrusco Oscuro Seco Lambrusco Reggiano DOP
- Lambrusco Tinto Seco Lambrusco Reggiano DOP
- Lambrusco Rosato Seco Lambrusco Reggiano DOP
- Lambrusco Rosato Medio Dulce Lambrusco Reggiano DOP
- Lambrusco Tino Medio Dulce Emilia IGT
- Lambrusco Tinto Dulce Emilia IGT



1077 es una fecha importante para el área de Reggio Emilia y para toda Europa, ya que ve en una mujer de unos treinta años, Matilde di Canossa, la figura que permitió la reconciliación y la paz entre el emperador Enrique IV y el papa Gregorio VII. Recurrir a la figura de Matilda, para describir los valores de nuestra bodega, es recordar un pasado que ha dado forma al presente. El vino hoy como en el pasado reconcilia a las personas alrededor de una mesa y compromete nuestra empresa en la búsqueda de la mejor materia prima atenta al cuidado del territorio. Nos inspiramos en esto a la creación de la Línea 1077 que consta de: Espumante Spergola, Espumante Rojo y Espumante Rosado.

PRA DI BOSSO



Para nosotros vinicultores, el vino debe ser auténtico, creíble y sincero. Los Lambruscos representan la quinta esencia de estos ideales con sus raíces en la historia de las generaciones que nos precedieron. Pra di Bosso, cuyo nombre deriva de la planta Bosso que se utilizó para marcar los límites entre los viñedos, es una línea con alma campesina capaz de hacer reales y joviales las ocasiones de encuentro y, como Bosso, marcó la frontera con los otros Lambruscos de la época, siendo el primer Cru elaborado a principios de los 80. La línea consta de un Lambrusco Seco Reggiano DOP, un Lambrusco Medio Dulce Reggiano DOP y un Lambrusco Rosado Reggiano DOP.



En enero del 1077, el emperador Enrique IV de Franconia, excomulgado por el papa Gregorio VII, fue obligado a humillarse de rodillas durante tres días y tres noches frente al castillo de Matilde di Canossa. Solo gracias a la intercesión del padrino, el abad de Cluny Ugo y la marquesa Matilde, pudo ser recibido por el Papa el 28 de enero obteniendo el perdón. Este acontecimiento es contado en este Lambrusco. Representa un fuerte testimonio del vínculo con el territorio de Reggio Emilia y la dedicación de nuestro trabajo desde siempre.

Il Perdono es un Lambrusco Reggiano DOP compuesto por Lambrusco Maestri, Lambrusco Salamino y Malbo Gentile.



Nuestros Malvasie se elaboran exclusivamente con una cepa típica de la zona, que da vida tanto a vinos dulces como secos, con un aroma intenso y un color particular que varía de un amarillo clarito a un amarillo intenso. Particularmente agradable es la ligera nota amarga que distingue estos vinos.

La línea Villa Valentini consta de dos vinos espumosos, uno dulce y otro seco, ambos Colli di Scandiano y Canossa DOP.



Siempre hemos creído en el potencial de la uva Spergola, una variedad autóctona milenaria y preciosa de nuestra zona, que refleja nuestra filosofía de producción, enamorada de las tradiciones pero también acostumbrada a mirar lejos, con ideas en constante evolución. Estos racimos ligeramente dispersos, representan un patrimonio exclusivo de nuestro territorio. De esta cepa es posible obtener varios tipos de vinos espumosos, representados por la línea Alборе, dos Espumantes di spergola, un Seco y uno Dulce.



Migliolungo

Migliolungo es un vino creado en colaboración con el Instituto Técnico Agrícola A. Zanelli de Reggio Emilia y la Bodega Arceto, que ve en los estudiantes los custodios y curadores de los viñedos. El nombre elegido para este vino toma origen del nombre de la zona donde se encuentran los viñedos del Instituto, nombrado propiamente Migliolungo, un lugar dedicado a la protección de la biodiversidad de las especies agrícolas de Reggio Emilia.

Migliolungo se vinifica a partir de 40 variedades antiguas o tradicionales de uvas tintas de la provincia de Reggio Emilia, incluidas 21 variedades de Lambrusco. En su mayoría encontramos Lambrusco Oliva, Medio Dolce de Genova, Marzemino y Sgavetta. Entre las otras variedades presentes, ahora extintas, también queremos mencionar: Cornona, Filucca, Uva della Quercia, Termarina Rossa.



Lambruscone es uno de los vinos de la zona de Reggio Emilia más antiguos producidos por Casali Viticultori que ha recibido numerosos premios y distinciones a lo largo de los años. La elección del nombre se debe a las características típicas de este vino: un vino con cuerpo, rústico, intenso y resolutivo. Lambruscone es un vino IGP de Emilia elaborado de cepas Lambrusco Salamino, Lambrusco Grasparossa, Lambrusco Marani y Malbo Gentile originario de zonas que se encuentran a los pies de las colinas de Scandiano.



Estamos convencidos de que la expresión más auténtica de Spergola es la que implica la fermentación en botella con el Método Clásico. Nuestro Ca'Besina BRUT lo demuestra de manera ejemplar, que la bodega Casali empezó a producir a finales de los años 70, cuando la idea de producir vinos espumosos de método clásico en Emilia parecía imposible. Otro ejemplo perfecto del Método Spergola Classic es el vino espumoso Nudo Nature de la bodega Arceto.



TAMBIÉN PODEMOS OFRECERLE:

- ✓ GESTIÓN DE ETIQUETAS PRIVADAS
- ✓ PERSONALIZACIONES DE PRODUCTOS
- ✓ ESTUDIO GRÁFICO INTERNO

DISTRIBUIDOR MAYORISTA:

SOUTH BREEZE IMPORT EXPORT S.L.U.

DIRECCIÓN: CALLE FERROCARRIL DEL PUERTO Nº 6, LOCAL E, C.P. 29.002 – MÁLAGA (ESPAÑA).

TEL: + 34 643.90.83.25

E-MAIL: info@importexportsouthbreeze.es

WEB: www.importexportsouthbreeze.es

Horario atención al cliente: Lunes a Viernes.

Mañanas: 8:00h. A 14:00h.

Fines de semana y festivos cerrado.