



# Il medagliere di Vinitaly 2011

## 19° Concorso Enologico Internazionale

**È** israeliana la Cantina che quest'anno si è aggiudicata il **Gran Vinitaly 2011**, il premio più prestigioso del Concorso enologico internazionale, ed è la prima volta che a un'azienda di questo Paese è attribuito l'ambito riconoscimento. Si chiama Golan Heights Winery ed è una realtà vinicola abbastanza giovane, fondata nel 1983 a Katzrin. La 19ª edizione ha visto confrontarsi tra loro ben 3.720 bottiglie (in crescita di 74 campioni rispetto all'anno scorso) prodotte da più di 1.000 Case vinicole provenienti da 30 Paesi del mondo. Solo 70 le medaglie assegnate, così suddivise: 16 gran medaglie d'oro, 17 ori, 19 argenti e 18 bronzi. I produttori, inoltre, hanno la possibilità di apporre in etichetta dei vini vincitori la dicitura "Concorso enologico internazionale 2011" come segno distintivo della qualità delle loro bottiglie.

## Premio speciale Vinitaly Nazione alla siciliana Milazzo

**I**l premio speciale Vinitaly 2011 è assegnato al produttore di ogni Paese che ottiene il risultato maggiore calcolato a partire dalla somma dei punteggi più elevati riferiti ai tre migliori vini che hanno ottenuto la gran menzione. Il premio viene attribuito se il Paese di appartenenza ha partecipato con almeno 10 aziende. Quest'anno solo Italia e Spagna hanno soddisfatto queste condizioni. Per l'Italia ha vinto G. Milazzo - Terre della Baronìa di Campobello di Licata (Agrigento), che si è aggiudicata anche il Premio speciale Regione.

gento), che si è aggiudicata anche il Premio speciale Regione.

**ITALIA:** G. Milazzo - Terre della Baronìa - Campobello di Licata (Agrigento) - **SPAGNA:** Bodegas Marques de Carrion - Cabastida - Alava

## Premio speciale Regione 2011

**I**l riconoscimento è attribuito al produttore di ogni regione Italiana che ha ottenuto il miglior risultato sommando i punteggi più alti dei tre migliori vini che hanno meritato la gran menzione. La regione deve partecipare con almeno 10 aziende.

**ABRUZZO:** Cooperativa vinicola di Orsogna - Orsogna (Chieti) - **BASILICATA:** Cantine del Notaio - Rionero in Vulture (Potenza) - **EMILIA ROMAGNA:** Cantine Ceci - Torrice (Parma) - **FRIULI VENEZIA GIULIA:** Collavini - Corno di Rosazzo (Udine) - **LAZIO:** Cantina Sant'Andrea - Terracina (Latina) - **LOMBARDIA:** Le Cantorie - Gussago (Brescia) - **MARCHE:** Terre Cortesi Moncaro - Montecarotto (Ancona) - **PIEMONTE:** Vigne Regali - Banfi - Strevi (Alessandria) - **PUGLIA:** La Mea - Cellino San Marco (Brindisi) - **SARDEGNA:** Carpante Usini - Usini (Sassari) - **SICILIA:** G. Milazzo - Terre della Baronìa - Campobello di Licata (Agrigento) - **TOSCANA:** Banfi - Montalcino (Siena) - **TRENTINO-ALTO ADIGE:** Cavit - Trento - **UMBRIA:** Cirulli - Ficulles (Terni) - **VENETO:** Cantina Valpolicella - Negrar (Verona)

## Premio Banca Popolare di Verona

**Arele, Vin Santo Trentino Doc 1999, Cavit - Trento**

# Vini tranquilli Doc e Igt

Medaglie	Vino, Denominazione, Azienda - Comune (Provincia o Nazione)
----------	---

## Gruppo 1 - Vini bianchi prodotti nella vendemmia 2010

Gran  d'oro	Sauvignon Blanc Troken Edenkobener Kirchberg Qualitätswein Pfalz 2010, Weingut Gebrueder Anselmann - Pfalz (Germania)
 d'oro	Rajàh, Zibibbo Igt Sicilia 2010, Tenuta Gorghi Tondi - Marsala (Trapani) 
 d'argento	Ballerine, Valais Aoc Blanc 2010, Giroud Vins - Sion (Svizzera)
 di bronzo	Crestale, Sauvignon Garda Colli Mantovani Doc 2010, Reale - Volta Mantovana (Mantova)
 di bronzo	Müller Thurgau Trentino Doc 2010, Villa Corniole - Verla di Giovo (Trento)

## Gruppo 2 - Vini bianchi prodotti nella vendemmia 2009 e precedenti

Gran  d'oro	Rebensart, Traminer Spatlese Seinsheimer Hohenbuhl Pradikatswein Franken 2008, Winzergemeinschaft Franken Eg Kitzingen (Germania)
 d'oro	Sauvignon Vrhunsko Vino Vinogorje Daruvar 2009, Badel 1862 - Zagreb (Croazia)
 d'argento	Szurkebarat, Matrai Kesoi Szuretelesu 2005, Borpalota - Gyongyos (Ungheria)
 di bronzo	Scheubebe Kabinett Tauberfranken Pradikatswein Baden 2009, Winzergemeinschaft Franken Eg - Kitzingen (Germania)

## Gruppo 3 - Vini bianchi elaborati in barrique, o comunque affinati in legno

Gran  d'oro	Yarden, Chardonnay Galilee Odem Organic Vineyard 2009, Golan Heights Winery - Katzrin (Israele)
 d'oro	Punta di Colle, Chardonnay Igt Colline Pescaresi 2008, Marramiero - Rosciano (Pescara)
 d'argento	Special Reserva, Chardonnay Niagara Peninsula Vwa 2007, Magnotta Winery - Vaughan (Canada)
 d'argento	Bagueri, Chardonnay Suho Vrhunsko Vino Zgp 2008, Vinska Klet 'Gorriska Brda' - Dobrovo (Slovenia)
 di bronzo	Grauer Burgunder Trocken Qualitätswein B.A. Franken 2009, Divino Nordheim - Die Winzergenossenschaft Nordheim Nordheim - Bayern (Germania)

## Gruppo 4 - Vini rossi prodotti nelle ultime due vendemmie (2010-2009)

Gran  d'oro	Malverno, Igt Terre di Chieti Rosso 2009, Cooperativa di Orsogna - Orsogna (Chieti)
 d'oro	Rocche Rosse, Cabernet Sauvignon Syrah Igt Sicilia 2009, Goffredo Adragna - Trapani
 d'argento	Limited Edition, Meritage Niagara Peninsula Vqa 2009, Magnotta Winery - Vaughan (Canada)
 di bronzo	Luceat Corti Feudali, Igt Marche Rosso 2009, Piceno Food - Ascoli Piceno

## Gruppo 5 - Vini rossi dai 3 ai 4 anni dalla vendemmia (2008-2007)

Gran  d'oro	Korlat, Syrah Vrhunsko Vino Vinogorje Benkovac Stankovci 2007
 d'oro	Denxo, Igt Veneto Rosso 2008, Desmontà di Bixio Emilio - Veronella (Verona)
 d'argento	Inferi, Montepulciano d'Abruzzo Riserva Doc 2007, Marramiero - Rosciano (Pescara)
 di bronzo	Reilla, Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane Docg 2007, Anfra - Pineto (Teramo)

## ● Campioni del mondo a Vinitaly

## IL VINO

Il Rajàh, Igt Sicilia 2010 ha vinto la medaglia d'oro nella categoria vini bianchi tranquilli Doc e Igt. Rappresenta un modo originale di interpretare la varietà Zibibbo e i suoi tipici caratteri di intensa aromaticità. Al naso spiccano avvolgenti note di agrumi e fiori che in bocca lasciano spazio alla sua naturale piacevolezza e freschezza. Dopo la vendemmia manuale, i grappoli sono posti in serbatoi d'acciaio da 50 hl dove avviene la fermentazione a 15-17 °C. Il vino poi riposa sui lieviti per circa 6 mesi prima di essere imbottigliato. È un bianco secco di eccellente struttura e buon grado alcolico (13% vol.) che si sposa bene con i piatti di pesce, e in particolare con crostacei, ricci e ostriche; è ottimo anche come aperitivo. **Prezzo medio in enoteca:** 14 euro.



## L'AZIENDA

Annamaria e Clara Sala sono le due sorelle che guidano con passione la Tenuta Gorghi Tondi. La Cantina siciliana mescola un'esperienza centenaria che risale al loro bisnonno, che acquistò i 130 ettari di vigneto a due passi da Mazara del Vallo, ai nuovi impulsi dati da una giovane e attenta gestione imprenditoriale. I filari delle vigne allevate a Grillo, Nero d'Avola, Syrah, Merlot, Chardonnay e Zibibbo sono proprio accanto ai tre laghetti di origine carsica compresi nella meravigliosa oasi naturale del WWF, tra fichi d'india, orchidee selvatiche e anemoni. In quest'atmosfera da favola le uve sono seguite con un lavoro certosino e arrivano alle vicine cantine in condizioni perfette senza subire shock termici e ossidativi. Qui in un ambiente dotato delle più moderne tecnologie e con un'area dedicata all'invecchiamento con botti in legno di rovere nascono i vini della linea base Coste a Preola, i pregiati cru, tutti in purezza, e il muffato di Grillo Oro di Dora.



Le sorelle Annamaria e Clara Sala

TENUTA GORGHI TONDI - Contrada San Nicola  
91026 Mazara del Vallo (Trapani)  
☎ 0923.65.73.64 - 0923.71.97.41  
✉ info@gorghitondi.com - www.gorghitondi.com

## ● Campioni del mondo a Vinitaly

## TORREVENTO



## IL VINO

Blend di Nero di Troia e Cabernet Sauvignon (50% e 50%), il Kebir 2005 si è aggiudicato la medaglia d'argento nella categoria vini rossi dai cinque ai sei anni dalla vendemmia. Le uve che danno vita a questo Igt Puglia Rosso arrivano dalle aree collinari della Murgia, a nord di Bari, a 4-500 metri sul livello del mare. Qui le uve diventano un nettare dal colore rubino intenso, l'aroma garbatamente vanigliato e il gusto ampio, austero e speziato. È il classico rosso ideale per accompagnare carni, arrostiti e selvaggina, formaggi stagionati e salumi. In cantina le uve Nero di Troia e Cabernet Sauvignon fermentano con lunga macerazione sulle bucce. Il vino affina poi in acciaio per 8 mesi e in barrique per un altro anno prima di essere imbottigliato. **Prezzo medio in enoteca:** 15 euro. La Cantina ha ottenuto una gran menzione con il Matervitae Fiano 2010.

## L'AZIENDA

Torrevento, che appartiene alla famiglia Liantonio dal 1920, da sempre porta avanti una filosofia aziendale rivolta al recupero delle tradizioni viticole pugliesi e dei vini tipici del territorio. Negli anni sono stati fatti grandi investimenti nell'ammmodernamento agronomico e tecnologico della Cantina, che oggi può vantare 400 ettari di vigneto nelle zone più vocate della Puglia: sulle colline di Castel del Monte, nelle Murge, nel Salento e nella Valle d'Itria. Qui la famiglia Liantonio è impegnata in un programma di recupero e valorizzazione delle antiche varietà autoctone pugliesi, come Nero di Troia, Bombino bianco, Bombino nero, Pampanuto, Aglianico, Moscato di Trani, Negroamaro e Primitivo. Tutto questo con la consapevolezza che ciascun vitigno ha un proprio territorio di appartenenza ed è allo stesso tempo un patrimonio culturale della regione. Torrevento è anche uno straordinario esempio di ecosostenibilità, grazie alle particolari tecniche agricole utilizzate in vigna e alle attività di cantina tutte certificate "a impatto ambientale zero".



Francesco Liantonio, presidente Torrevento

TORREVENTO - S.P. 234 km 10,600  
70033 Corato (Bari)  
☎ 080.89.80.923/929  
✉ info@torrevento.it - www.torrevento.it

# Vinitaly 2011

## 16° Concorso Internazionale Packaging

L'etichetta dell'anno 2011 è quella del **Campofiorito, Rosso Conero Doc 2008** della **Fattoria Luceseole** di Ancona che raffigura un manto di fiori stilizzati creata dalla J. Baker di Falconara Marittima (Ancona). I premi speciali Packaging e Immagine coordinata sono andati, rispettivamente, alla Cantina Pala di Serdiana (Cagliari), che si avvale del lavoro dello studio In House Pala, e alla Manaresi di Zola Predosa (Bologna) e alla Grafica Mirit Wissotzky che ha curato l'abbigliamento di tutti i suoi vini.

Al Concorso, giunto alla 16ª edizione, quest'anno sono stati presentati 220 campioni che sono stati attentamente selezionati da una giuria di esperti presieduta da Alberto Alessi dell'omonima azienda di design e composta dagli art-director Virginio Briatore e Riccardo Facci, dal giornalista Daniele Cernilli, dai designer Aldo Cibic (che per Vinitaly ha ideato l'etichetta di Una, la bottiglia simbolo dell'Unità d'Italia) e Barnaba Fornasetti, Giuseppe Martelli di Assoenologi e il nostro direttore Alessandro Torcoli.



Etichetta	Vino, Denominazione, Azienda - Comune (Provincia o Nazione). Grafica: Studio - Località
<b>Vini bianchi tranquilli Doc e Igt</b>	
oro	Litorale, Vermentino Igt Maremma Toscana 2010 Cecchi - Castellina in Chianti (Siena). Doni & Associati - Firenze
argento	Mandarossa Urra di Mare, Sauvignon blanc Igt Sicilia 2010 Settesoli - Menfi (Agrigento). Alias - Palermo
bronzo	Goccia, Lison Classico Docg 2010, Genagricola Tenuta Sant'Anna - Loncon di Annone Veneto (Venezia). Playroom - Silea (Treviso)
<b>Vini dolci naturali e liquorosi tranquilli Doc e Igt</b>	
oro	Forterosso, Carignano del Sulcis Passito Doc 2009 Cantina Mesa - Sant'Anna Arresi (Carbonia-Iglesias). Dogghibeg - Milano
argento	Ambra, Marsala Superiore Semisecco Doc Francesco Intorcica - Marsala (Trapani). Studio P&G - Marsala (Trapani)
bronzo	Passatempo, Igt Veneto Bianco Passito 2008 La Cà - Bardolino (Verona). Tipografia Litografia Bozzi - Villafranca di Verona
<b>Vini rosati tranquilli Doc e Igt</b>	
oro	Chiaro di Stelle, Igt Isola dei Nuraghi 2010 Pala - Serdiana (Cagliari). In House Pala - Serdiana (Cagliari)
argento	Rosato Igt Vigneti delle Dolomiti 2010 Cantina sociale Roveré della Luna Roveré della Luna (Trento). Studio Zero Uno Rossovino - Mattarello (Trento)
bronzo	Pinot Rosato Igt Puglia 2010 Giordano Vini - Diano d'Alba (Cuneo). Sefra Valgatarà (Verona)
<b>Vini rossi tranquilli Doc e Igt annate 2010-2009</b>	
oro	Merlot Colli Bolognesi Doc 2009 Manaresi - Zola Predosa (Bologna). Mirit Wissotzky - Bologna
argento	Tamara, Cannonau di Sardegna Doc 2009 Cantina sociale del Vermentino - Monti (Olbia-Tempio). IS Idea Studio - Cagliari
bronzo	I Fiori, Cannonau di Sardegna Doc 2009 Pala - Serdiana (Cagliari). In House Pala - Serdiana (Cagliari)
<b>Vini rossi tranquilli Doc e Igt annate 2008 e precedenti</b>	
oro	Chiccheio, Cabernet Sauvignon Merlot Igt Toscana 2008 Il Cavalierino - Montepulciano (Siena). Ottaviani Design - Pound Ridge, New York (Usa)
argento	Essentija, Bovale Igt Isola dei Nuraghi 2008 Pala - Serdiana (Cagliari). In House Pala - Serdiana (Cagliari)
<b>Vini spumanti prodotti con fermentazione in autoclave e con fermentazione in bottiglia</b>	
oro	"L", Lambrusco Spumante Brut 2009 Lusvardi Wine - S. Martino in Rio (Reggio Emilia). Badini Pubblicità - Viadana (Mantova)
argento	Profeeling, Valdobbiadene Superiore Prosecco Spumante Brut Docg 2010 Marchiori - Farra di Soligo (Treviso). A-Quadro/Umberto Marchiori - Ponte della Priula (Treviso)
bronzo	Zero, Alta Langa Spumante Brut Doc Millesimato 2004 Cantina Maestra Enrico - Serafino - Canale (Cuneo). Studio Grafico Artigiano - Bergamo
<b>Distillati provenienti da uve, vinacce, mosto o vino</b>	
oro	Grappa Storica Nera Distilleria Domenis - Cividale del Friuli (Udine). Studio Cheste - Mestre (Venezia)
argento	Grappa da conversazione Distillerie Bonaventura Maschio - Gaiarine (Treviso). Advisionair - Asolo (Treviso)
bronzo	Essenza di Nero Acquavite di Morellino Fattoria Acquaviva di D'Ascenzi Serafino - Montemerano (Grosseto). LM - Roma

Medaglie	Vino, Denominazione, Azienda - Comune (Provincia o Nazione)
----------	---

### Gruppo 6 - Vini rossi dai 5 ai 6 anni dalla vendemmia (2006-2005)

Gran  d'oro	Reserva Privada, Nebbiolo Valle de Guadalupe 2006, L.A. Cetto - Tijuana (Messico)
 d'oro	Inkiostro Valori, Merlot Igt Colli Aprutini 2006, Valori Luigi - Sant'Omero (Terni)
 d'argento	Sergio Zenato, Amarone della Valpolicella Classico Riserva Doc 2005, Zenato - San Benedetto di Lugana (Verona)
 d'argento	Kebir, Igt Puglia Rosso 2005, Torrevento - Corato (Bari)
 di bronzo	Terranera, Castel del Monte Rosso Riserva Doc 2006, Spagnoletti Zeuli Onofrio - Andria - Montegrosso (Barletta-Andria-Trani)

### Gruppo 7 - Vini rossi con oltre 7 anni dalla vendemmia (2004 e annate precedenti)

Gran  d'oro	Vigneti di Jago, Amarone della Valpolicella Classico Doc 2004, Cantina Valpolicella - Negrar (Verona)
 d'oro	1909, Igt Salento Rosso 2004, La Mea di Marco Maci - Cellino San Marco (Brindisi)
 d'argento	Banin, Barbera d'Asti Superiore Doc 2004, Vigne Regali - Strevi (Alessandria)
 di bronzo	Aynat, Nero d'Avola Igt Sicilia 2004, Viticoltori Associati Canicatti - Canicatti (Agrigento)

### Gruppo 8 - Vini rosati

Gran  d'oro	Casale San Biase, Cerasuolo d'Abruzzo Doc 2010, Sergio Del Casale - Vasto (Chieti)
 d'oro	Mallorio, Cerasuolo d'Abruzzo Dop 2010, Cooperativa di Orsogna - Orsogna (Chieti)
 d'argento	Il Borgo, Cerasuolo Montepulciano d'Abruzzo Doc 2010, Cantine Torri - Torano Nuovo (Teramo)
 di bronzo	Vallere, Cerasuolo d'Abruzzo Dop 2010, Tenute Zinni - Casalbordino (Chieti)

### Gruppo 9 - Vini dolci naturali

Gran  d'oro	Yarden, Gewurztraminer Heights Wine Galilee 2008, Golan Heights Winery - Katzrin (Israele)
 d'oro	Arele, Vin Santo Trentino Doc 1999, Cavit - Trento
 d'argento	Adoro, Manzoni bianco Chardonnay Igt Veneto Passito 2008, Bellussi - Vazzola (Treviso)
 di bronzo	Silvaner Trockenbeerenauslese Sommeracher Katzenkopf Pradikatsqein Franken 2009, Winzer Sommerach - Der Winzerkeller Sommerach (Germania)
 di bronzo	Vidal Icewine Niagara Peninsula Vqa Oak Aged 2006, Inniskillin Wines - Niagara on the Lake (Canada)

### Gruppo 10 - Vini liquorosi

Gran  d'oro	Terrantiqua, Igt Sicilia Bianco Passito Liquoroso, Casano - Marsala (Trapani)
 d'oro	Oro Dolce, Marsala Superiore Riserva Doc, Pellegrino - Marsala (Trapani)
 d'argento	Som, Marsala Superiore Semisecco Doc, Francesco Intorcia, Marsala (Trapani)
 di bronzo	Douro Doc Moscatel 10 años, Adegas Coop. De Favaios, Favaios - Alijó (Portogallo)

# Vini frizzanti Doc e Igt

Medaglie	Vino, Denominazione, Azienda Comune (Provincia o Nazione)
----------	---

## Gruppo 1 - Vini bianchi e rosati secchi e semiseccchi con residuo zuccherino fino a 35 g/l

Gran  d'oro	Prosecco Frizzante Doc Zonin - Gambellara (Vicenza)
 d'oro	Spago Nero, Prosecco Frizzante Doc Cantine Riondo - Monteforte d'Alpone (Verona)
 d'argento	Villa Luisa Francesca, Prosecco Treviso Frizzante Doc 2010 Le Rive di Bellussi Luisa Francesca - Vidor (Treviso)
 di bronzo	Malvasia Frizzante Colli di Parma Doc 2010 Amadei Federico (Parma)

## Gruppo 2 - Vini rossi secchi e semiseccchi con residuo zuccherino fino a 35 g/l

Gran  d'oro	Marcello Etichetta Oro, Lambrusco Igt Emilia 2010 Ariola - Langhirano (Parma)
 d'oro	Otello, Nero di Lambrusco Igt Emilia 2010 Cantine Ceci - Torrile (Parma)
 d'oro	Otello Etichetta Oro, Nero di Lambrusco Igt Emilia 2010 Cantine Ceci - Torrile (Parma)
 d'argento	Pjafoc, Lambrusco Igt Provincia di Mantova 2010 Cantine Virgili Luigi - Mantova
 di bronzo	Marcello, Lambrusco Igp Emilia 2010 Ariola - Langhirano (Parma)

## Gruppo 3 - Vini bianchi, rosati e rossi amabili e dolci con residuo zuccherino sup. a 30 g/l

Gran  d'oro	Il Fojonco, Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Amabile Doc, Cantine Riunite & Civ Campegine (Reggio Emilia) 
 d'oro	Campo delle More, Malbo Gentile Colli di Scandiano e di Canossa Frizzante Dolce Doc 2010 - Casali Viticoltori - Pratisollo di Scandiano (Reggio Emilia) 
 d'argento	Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Amabile Dop 2010 Cantina Setteciani-Castelvetro - Castelvetro (Modena)
 d'argento	Sangue di Giuda Oltrepò Pavese Frizzante Doc 2009 Vinicola Decordi del Borgo Imperiale Solarolo Monasterolo (Cremona)
 di bronzo	Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Amabile Dop 2010 Corte Manzini - Castelvetro (Modena)

# RIUNITE & CIV

## Campioni del mondo a Vinitaly



### IL VINO

Al Fojonco, immaginario rapace notturno dalle tre zampe, le Cantine Riunite & Civ hanno dedicato questo Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Amabile Doc, premiato con la gran medaglia d'oro nella categoria vini bianchi, rosati e rossi amabili e dolci con residuo zuccherino superiore a 30 g/l. Le uve (Grasparossa 85%, Uva d'Oro e Malbo gentile 15%) sono selezionate tra i migliori produttori delle zone pedecollinari a sud di Modena. Il Fojonco ha il profumo fruttato del sottobosco, pieno e armonico; in bocca è morbido e piacevole con note dolci che si bilanciano bene con la sua acidità e l'effervescenza leggera. È l'ideale se abbinato ai primi di pasta e accompagna bene anche le pietanze piccanti. **Prezzo medio in enoteca:** 6 euro.



Corrado Casoli, presidente delle Cantine Riunite & Civ

### L'AZIENDA

Cantine Riunite & Civ, con i suoi 2 mila soci e 3.700 ettari di vigneti, è il maggior gruppo cooperativo italiano e ha un'ampia gamma di produzione rinomata anche a livello internazionale. La sua storia ha inizio nel 1950 grazie all'unione di nove Cantine sociali della provincia di Reggio Emilia (Riunite); dopo una decina d'anni altre quattro Cantine sociali del Modenese seguono la stessa strada e creano il Consorzio interprovinciale vini (Civ). Agli inizi del Duemila le due realtà si associano in un unico consorzio per poter meglio rispondere alle esigenze del mercato italiano e straniero. Oggi le Cantine promuovono tra i propri soci i valori della cooperazione e si attivano nel tramandare le conoscenze vitivinicole alle nuove generazioni, con l'obiettivo di valorizzare al meglio le uve conferite; inoltre tutelano l'aspetto naturalistico e ambientale delle proprie aree produttive. Nel 2008 Riunite & Civ ha acquisito il Gruppo Italiano Vini, la più grande società di vino del nostro Paese.

**CANTINE RIUNITE & CIV - Via Brodolini, 24  
42040 Campegine (Reggio Emilia)  
☎ 0522.90.57.11 - ✉ info@riuniteciv.it - www.riunite.it**



## IL VINO

**M**edaglia d'oro nella categoria vini dolci e amabili con l'annata 2010, il Campo delle More, Colli di Scandiano e di Canossa Doc è un Malbo gentile prodotto in 30.000 bottiglie l'anno che riscuote successo in Italia ma soprattutto sul mercato estero. Le uve provengono da vigneti di oltre 25 anni che si trovano ai piedi della fascia collinare di Scandiano e sono allevati a Guyot. Dopo la raccolta manuale e la pressatura soffice, il mosto macera sulle bucce e fermenta in autoclave a bassa temperatura con Metodo Charmat. Di colore scuro con schiuma violacea intensa, si offre con tutte le sue note dolci di frutta matura, mora e mirtillo; in bocca le sensazioni di dolcezza si armonizzano con una buona acidità e un tenore alcolico di 6% vol. **Prezzo medio in enoteca:** 7-8 euro. La Cantina ha ottenuto altre tre gran menzioni: Ca' Besina Brut 2003 e i Lambrusco Sanruffino e Borgo del Boiardo.

## L'AZIENDA

**U**na lunga tradizione vitivinicola di oltre un secolo e la scelta di privilegiare rese basse e accurate selezioni per produzioni di uve di qualità: sono questi i principi guida della Casali Viticoltori, Cantina storica di Scandiano con 60 ettari di vigneti. Qui da sempre si vinificano Lambrusco, che si distinguono per la loro raffinatezza, Spumanti, Bianchi Classici di Scandiano, Riserve e Malvasie; una gamma che comprende 24 etichette frutto dell'attento lavoro dell'enologo Jacopo Michele Giannotti. Oggi la Cantina è gestita da quattro famiglie in società che, oltre ad aver aperto la strada dei mercati stranieri, come Europa, Stati Uniti, Russia e Giappone, hanno intuito l'importanza del recupero e della tutela delle varietà autoctone investendo in un progetto di valorizzazione dell'Uva Spergola, vitigno esclusivo di queste terre, e realizzando ben cinque etichette Doc e in purezza: Pomoria, Ca' Besina Spumante Metodo Classico, Villa Jano, Albore Secco e Albore Dolce.



**Giovanni Sidoli,**  
AD e direttore export

**CASALI VITICULTORI - Via delle Scuole, 7**  
42019 Pratissoleo di Scandiano (Reggio Emilia)  
☎ 0522.85.54.41 - ✉ info@casalivini.it - www.casalivini.it

## Vini spumanti Doc e altri spumanti

Medaglie	Vino, Denominazione, Azienda Comune (Provincia o Nazione)
----------	---

### Gruppo 1 - Vini spumanti prodotti con fermentazione in autoclave (Metodo Charmat)

Gran  d'oro	Valdobbiadene Prosecco Superiore Spumante Extra Dry Docg 2010, Bortolin Angelo - Valdobbiadene (Treviso)
d'oro	Raboso Rosé Spumante Dry 2010 Bellussi - Vazzola (Treviso)
d'argento	Costaruel, Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Spumante Extra Dry Docg 2009 Lovadina - San Vendemiano (Treviso)
di bronzo	Selezione Oro, Valdobbiadene Prosecco Superiore Spumante Extra Dry Docg 2009 La Farra - Farra di Soligo (Treviso)

### Gruppo 2 - Vini spumanti prodotti con fermentazione in bottiglia (Metodo Classico)

Gran  d'oro	Blanc des Millénaires, Charles Heidsieck Champagne Brut Millesime 1995, Champagne Heidsieck - Reims (Francia)
d'oro	Charles Heidsieck Champagne Brut Millesime Vintage 2000, Champagne Heidsieck - Reims (Francia)
d'argento	Palmes D'Or Champagne Brut Vintage 1999 Champagne Nicolas Feuillatte - Epernay (Francia)
di bronzo	Rex Sicilie Federico II, Spumante Brut Millesimato 2003 G. Milazzo Terre della Baronina Campobello di Licata (Agrigento)

### Gruppo 3 - Vini spumanti dolci

Gran  d'oro	Fior d'Arancio Colli Euganei Spumante Dolce Doc 2010 Cantine dei Colli Tramonte - Teolo (Padova)
d'oro	Moscato Spumante Dolce 2010 Cantine Colle Moro - Frisa (Chieti)
d'argento	Linea Premium Asti Docg 2010 Santerio Fratelli & C. - S. Stefano Belbo (Cuneo)
di bronzo	Moscato giallo Spumante Dolce Millesimato 2010 Le Rive di Bonato - Ponte di Piave (Treviso)