



Cantina Formigine Pedemontana S.a.c.

“Non sa Ella, signora Contessa, che Domineddio fece apposta il Lambrusco per inaffiare dell’animale caro ad Antonio abate? E io, per glorificare Dio e benedire la sua provvidenza, mi fermai a Modena a lungo a meditare la sapienza...”

Giosuè Carducci

LA NOSTRA STORIA

Modena è sinonimo di tradizione e conserva ancora uno scrigno naturale in cui rivivono sapori antichi quali il LAMBRUSCO, la bevanda che per eccellenza caratterizza la collina modenese, da sempre vocata all’agricoltura e alla coltivazione della vite.

La Cantina Sociale Cooperativa di Formigine nacque nel 1920 grazie a 49 produttori della zona.

Il lavoro iniziato da quei pionieri non si è mai interrotto e nel 2006 l’antica società è diventata la Cantina Formigine Pedemontana, nata dalla fusione con la Cantina Pedemontana di Sassuolo.



Cantina Formigine Pedemontana S.a.c.

Via Radici in Piano, 228
41043 Corlo di Formigine (MO)

Uff. Amm. : +39 059-558122
Uff. Vendite: +39 059-5750449
Fax: +39 059 552576
E-mail: info@lambruscodoc.it



Il nuovo stabilimento, frutto di un ingente investimento, è stato concepito con soluzioni all’avanguardia, ma nel rispetto della tradizione, per fondere il passato con il futuro, la secolare esperienza della vinificazione tradizionale con la ricercatezza del gusto moderno.



Cantina Formigine Pedemontana S.a.c.

LA NOSTRA FILOSOFIA COMMERCIALE

L'attuale cantina sorge nel cuore della zona di produzione del Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC ed è la maggior produttrice di questo vino con i suoi 420 soci viticoltori che conferiscono annualmente oltre 10.000 tonnellate di uva prodotte su una estensione di 580 ettari di vigneti.

La produzione si attesta intorno ad 1.000.000 di bottiglie l'anno, ma in rapida e costante crescita.



I nostri partners sono introdotti in circuiti commerciali che sappiano apprezzare la qualità dei nostri prodotti. La produzione è rivolta a *vini con un'ottima qualità e con un eccellente rapporto qualità/prezzo.*

Gli sforzi della cantina in tale senso sono stati premiati nel corso di questi ultimi anni con numerosi riconoscimenti a livello regionale e nazionale. Il premio più prestigioso è stato sicuramente il PREMIO NAZIONALE 2010 VINI FRIZZANTI MIGLIOR VINO ROSSO FRIZZANTE RAPPORTO QUALITÀ/PREZZO assegnato al Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC "ROSSO FOSCO" 2008 dal Gambero Rosso, la prestigiosa guida dei vini italiani.



Cantina Formigine
Pedemontana S.a.c.

Via Radici in Piano, 228
41043 Corlo di Formigine (MO)

Uff. Amm.: +39 059-558122
Uff. Vendite: +39 059-5750449
Fax: +39 059 552576
E-mail: info@lambruscodoc.it

Forte della qualità dei propri prodotti sta crescendo l'attenzione al mercato estero con una quota, in costante crescita, che si attesta intorno al 7% dell'intero fatturato della cantina: attualmente la cantina esporta in Spagna, Francia, Russia, Messico, Colombia, Guadalupa, Giappone e Ghana. L'obiettivo nel medio-lungo termine è quello di *trovare sempre più partners commerciali stranieri con cui crescere insieme nel tempo.*



Cantina Formigine Pedemontana S.a.c.

All'interno della cantina è presente anche un moderno ed attrezzato punto vendita per la vendita al minuto di vino in damigiana e bottiglia. Lo spazio è accogliente con strutture in legno e dotato di pensilina esterna per la protezione delle operazioni di carico e scarico. La zona è attrezzata con 12 serbatoi da 82 ettolitri in parte refrigerati e 12 distributori automatici.



E' presente anche un punto assaggio e degustazione in cui i clienti possono assaggiare i nostri vini abbinati ad altri sapori eccellenti della nostra terra come formaggi, salumi e dolci.

Cantina Formigine Pedemontana S.a.c.

Via Radici in Piano, 228
41043 Corlo di Formigine (MO)

Uff. Amm.: +39 059-558122
Uff. Vendite: +39 059-5750449
Fax: +39 059 552576
E-mail: info@lambruscodoc.it





Cantina Formigine Pedemontana S.a.c.

DOVE SIAMO

Via Radici in Piano, 228 – 41043 Corlo di Formigine (MO)



Per raggiungere la Cantina USCITA A1 MODENA NORD proseguire per imbocco tangenziale MODENA/SASSUOLO quindi per USCITA 29 FORMIGINE/CORLO. Dopo 500 metri troverete la Cantina sulla vostra sinistra.

Cantina Formigine Pedemontana S.a.c.

Via Radici in Piano, 228
41043 Corlo di Formigine (MO)

Uff. Amm.: +39 059-558122
Uff. Vendite: +39 059-5750449
Fax: +39 059 552576
E-mail: info@lambruscodoc.it

VISITATE IL NOSTRO SITO INTERNET

www.lambruscodoc.it



LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO DOC SECCO “ROSSO FOSCO”

ZONA DI PRODUZIONE: zona collinare e pedecollinare a sud della Provincia di Modena.

VITIGNI: 100% Lambrusco Grasparossa di Castelvetro.

VINIFICAZIONE: diraspa-pigiatura soffice, macerazione e fermentazione a freddo.

CONSERVAZIONE: in acciaio, termo-condizionata.

RIFERMENTAZIONE: in autoclave (metodo Charmat) a temperatura controllata.

IMBOTTIGLIAMENTO: isobarico, sterile a temperatura ambiente.

LONGEVITA': per mantenere le sue doti di freschezza, il vino va preferibilmente consumato entro 15 mesi dalla vendemmia. L'alta temperatura di conservazione accelera i processi di invecchiamento.

GRADAZIONE ALCOLICA: 10,5%. Presenta un residuo zuccherino di circa 10/g litro.

RESA: circa 110 Hl/ettaro.

USCITA: novembre/dicembre.

PRODUZIONE: 200.000 bottiglie.

CONFEZIONE: bottiglia Champagnotta Emiliana verde, tappo a fungo in sughero, 750 ml; in cartoni da 6 bottiglie.



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: rosso rubino intenso con riflessi violacei.

PROFUMO: fruttato intenso, di frutti di bosco maturi.

SAPORE: denso e piacevole, di buon corpo persistente, morbido, fresco e avvolgente.

SERVIZIO: 13-15°C.

ABBINAMENTI: si sposa mirabilmente con i primi e i secondi piatti saporiti.



LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO DOC SEMISECCO

ZONA DI PRODUZIONE: zona collinare e pedecollinare a sud della Provincia di Modena.

VITIGNI: 100% Lambrusco Grasparossa di Castelvetro.

VINIFICAZIONE: diraspa-pigiatura soffice, macerazione e fermentazione a freddo.

CONSERVAZIONE: in acciaio, termo-condizionata.

RIFERMENTAZIONE: in autoclave (metodo Charmat) a temperatura controllata.

IMBOTTIGLIAMENTO: isobarico, sterile a temperatura ambiente.

LONGEVITA': per mantenere le sue doti di freschezza, il vino va preferibilmente consumato entro 15 mesi dalla vendemmia. L'alta temperatura di conservazione accelera i processi di invecchiamento.

GRADAZIONE ALCOLICA: 9,5%. Presenta un residuo zuccherino di circa 18/g litro.

RESA: circa 110 Hl/ettaro.

USCITA: novembre/dicembre.

PRODUZIONE: 50.000 bottiglie.

CONFEZIONE: bottiglia Champagnotta Emiliana verde, tappo a fungo in sughero, 750 ml; in cartoni da 6 bottiglie.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: rosso rubino intenso con riflessi violacei.

PROFUMO: fruttato intenso, di frutti di bosco maturi.

SAPORE: denso e piacevole, di buon corpo persistente, semisecco, fresco e avvolgente.

SERVIZIO: 13-15°C.

ABBINAMENTI: primi piatti particolarmente saporiti, arrosto e selvaggina. Per il suo tenore in zucchero, si accompagna bene a dessert e frutta rossa.





LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO DOC AMABILE

ZONA DI PRODUZIONE: zona collinare e pedecollinare a sud della Provincia di Modena.

VITIGNI: 100% Lambrusco Grasparossa di Castelvetro.

VINIFICAZIONE: diraspa-pigiatura soffice, macerazione e fermentazione a freddo.

CONSERVAZIONE: in acciaio, termo-condizionata.

RIFERMENTAZIONE: in autoclave (metodo Charmat) a temperatura controllata.

IMBOTTIGLIAMENTO: isobarico, sterile a temperatura ambiente.

LONGEVITA': per mantenere le sue doti di freschezza, il vino va preferibilmente consumato entro 15 mesi dalla vendemmia. L'alta temperatura di conservazione accelera i processi di invecchiamento.

GRADAZIONE ALCOLICA: 8,0%. Presenta un residuo zuccherino di circa 50/g litro.

RESA: circa 110 Hl/ettaro.

USCITA: novembre/dicembre.

PRODUZIONE: 50.000 bottiglie.

CONFEZIONE: bottiglia Champagnotta Emiliana verde, tappo a fungo in sughero, 750 ml; in cartoni da 6 bottiglie.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: rosso rubino intenso con riflessi violacei.

PROFUMO: fruttato intenso, di frutti di bosco maturi.

SAPORE: denso e piacevole, di buon corpo persistente, morbido, fresco e avvolgente.

SERVIZIO: 13-15°C.

ABBINAMENTI: tipico vino da fine pasto, è spesso apprezzato, dagli amatori, anche con arrostiti e selvaggine particolarmente saporiti. Ideale per inzupparci biscotti e torta secca.





LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO DOC SEMISECCO BIOLOGICO "CARONTE"

ZONA DI PRODUZIONE: zona collinare e pedecollinare a sud della Provincia di Modena.

VITIGNI: 100% Lambrusco Grasparossa di Castelvetro.

VINIFICAZIONE: diraspa-pigiatura soffice, macerazione tradizionale e fermentazione a freddo.

CONSERVAZIONE: in acciaio, termo-condizionata.

RIFERMENTAZIONE: in autoclave (metodo Charmat) a temperatura controllata.

IMBOTTIGLIAMENTO: isobarico, sterile a temperatura ambiente.

LONGEVITA': per mantenere le sue doti di freschezza, il vino va preferibilmente consumato entro 15 mesi dalla vendemmia. L'alta temperatura di conservazione accelera i processi di invecchiamento.

GRADAZIONE ALCOLICA: 10,5%. Presenta un residuo zuccherino di circa 13/g litro.

RESA: circa 110 Hl/ettaro.

USCITA: novembre/dicembre.

PRODUZIONE: 10.000 bottiglie.

CONFEZIONE: bottiglia Champagnotta Emiliana verde, tappo a fungo in sughero, 750 ml; in cartoni da 6 bottiglie.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: rosso rubino intenso con riflessi violacei.

PROFUMO: vinoso intenso, di frutti di bosco maturi.

SAPORE: denso e piacevole, di buon corpo, persistente, semisecco, fresco e avvolgente.

SERVIZIO: 13-15°C.

ABBINAMENTI: bene si accompagna con i primi e i secondi piatti saporiti, specie a base di carne.





LAMBRUSCO DI SORBARA DOC SECCO



ZONA DI PRODUZIONE: zona a nord di Modena, tra i fiumi Secchia e Panaro.

VITIGNI: il Disciplinare di Produzione delle uve prevede 60% di Lambrusco di Sorbara e 40% di Lambrusco Salamino. Questo vino è composto quasi totalmente di Lambrusco di Sorbara.

VINIFICAZIONE: diraspa-pigiatura soffice, svinatura immediata e fermentazione a freddo.

CONSERVAZIONE: in acciaio, termo-condizionata .

RIFERMENTAZIONE: in autoclave (metodo Charmat) a temperatura controllata.

IMBOTTIGLIAMENTO: isobarico, sterile a temperatura ambiente.

LONGEVITA': per mantenere le sue doti di freschezza, il vino va preferibilmente consumato entro 15 mesi dalla vendemmia. L'alta temperatura di conservazione accelera i processi di invecchiamento.

GRADAZIONE ALCOLICA: 10,5%. Presenta un residuo zuccherino di circa 10/g litro.

RESA: circa 110 Hl/ettaro.

USCITA: novembre/dicembre.

PRODUZIONE: 120.000 bottiglie.

CONFEZIONE: bottiglia Champagnotta Emiliana verde, tappo a fungo in sughero, 750 ml; in cartoni da 6 bottiglie.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: rosso rubino tendente al rosato con vivace tonalità.

PROFUMO: fresco e fruttato intenso, di lampone, marasca e ananas.

SAPORE: fresco, di ottima stoffa persistente anche se leggera.

SERVIZIO: 13-15° C.

ABBINAMENTI: vino da tutto pasto, si sposa mirabilmente con la grassa cucina emiliana.





LAMBRUSCO DI MODENA DOC SECCO

ZONA DI PRODUZIONE: zona collinare e pedecollinare a sud della Provincia di Modena.

VITIGNI: 50% Lambrusco Grasparossa di Castelvetro, 50% Lambrusco di Salamino e vari.

VINIFICAZIONE: diraspa-pigiatura soffice, moderata macerazione e fermentazione a freddo.

CONSERVAZIONE: in acciaio, termo-condizionata.

RIFERMENTAZIONE: in autoclave (metodo Charmat) a temperatura controllata.

IMBOTTIGLIAMENTO: isobarico, sterile a temperatura ambiente.

LONGEVITA': per mantenere le sue doti di freschezza, il vino va preferibilmente consumato entro 15 mesi dalla vendemmia. L'alta temperatura di conservazione accelera i processi di invecchiamento.

GRADAZIONE ALCOLICA: 10,5%. Presenta un residuo zuccherino di circa 10/g litro.

RESA: circa 110 Hl/ettaro.

USCITA: novembre/dicembre.

PRODUZIONE: primo anno di produzione.

CONFEZIONE: bottiglia Champagnotta Emiliana verde, tappo a fungo in sughero, 750 ml; in cartoni da 6 bottiglie.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: rosso rubino acceso.

PROFUMO: fruttato, sentore floreali di peonia ed inaspettati effluvi di pera molto matura.

SAPORE: fresco e piacevole, di buon corpo, persistente, morbido, fresco e avvolgente.

SERVIZIO: 13-15°C.

ABBINAMENTI: indicato per primi e secondi piatti anche saporiti.





“IL CANTALUPO” LAMBRUSCO DELL’EMILIA IGT SECCO

ZONA DI PRODUZIONE: zona collinare e pedecollinare a sud della Provincia di Modena.

VITIGNI: 100% dei migliori Lambruschi della Provincia di Modena, con netta prevalenza di Salamino.

VINIFICAZIONE: diraspa-pigiatura soffice, moderata macerazione e fermentazione a freddo.

CONSERVAZIONE: in acciaio, termo-condizionata.

RIFERMENTAZIONE: in autoclave (metodo Charmat) a temperatura controllata.

IMBOTTIGLIAMENTO: isobarico, sterile a temperatura ambiente.

LONGEVITA’: per mantenere le sue doti di freschezza, il vino va preferibilmente consumato entro 15 mesi dalla vendemmia. L’alta temperatura di conservazione accelera i processi di invecchiamento.

GRADAZIONE ALCOLICA: 10,5%. Presenta un residuo zuccherino di circa 10/g litro.

RESA: circa 130 Hl/ettaro.

USCITA: novembre/dicembre.

PRODUZIONE: 120.000 bottiglie.

CONFEZIONE: bottiglia Champagnotta Emiliana verde, tappo a fungo in sughero, 750 ml; in cartoni da 6 bottiglie.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: rosso rubino carico.

PROFUMO: fruttato, di rosa canina e lampone.

SAPORE: fresco e piacevole, di medio corpo, persistente, morbido, fresco e avvolgente.

SERVIZIO: 13-15° C.

ABBINAMENTI: indicato per primi e secondi piatti anche saporiti.





“TRAMONTINO” LAMBRUSCO DELL’EMILIA IGT ROSATO

ZONA DI PRODUZIONE: zona collinare e pedecollinare a sud della Provincia di Modena.

VITIGNI: 100% dei migliori Lambruschi della Provincia di Modena, con netta prevalenza di Salamino.

VINIFICAZIONE: diraspa-pigiatura soffice, svinatura immediata e fermentazione a freddo.

CONSERVAZIONE: in acciaio, termo-condizionata.

RIFERMENTAZIONE: in autoclave (metodo Charmat) a temperatura controllata.

IMBOTTIGLIAMENTO: isobarico, sterile a temperatura ambiente.

LONGEVITA’: per mantenere le sue doti di freschezza, il vino va preferibilmente consumato entro 15 mesi dalla vendemmia. L’alta temperatura di conservazione accelera i processi di invecchiamento.

GRADAZIONE ALCOLICA: 10,5%. Presenta un residuo zuccherino di circa 10/g litro.

RESA: circa 150 Hl/ettaro.

USCITA: novembre/dicembre.

PRODUZIONE: 30.000 bottiglie.

CONFEZIONE: bottiglia Champagnotta Emiliana verde, tappo a fungo in sughero, 750 ml; in cartoni da 6 bottiglie.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: rosato a vivace tonalità.

PROFUMO: fruttato di lampone e fragola.

SAPORE: fresco e piacevole, di corpo leggero ma persistente, morbido, fresco e avvolgente.

SERVIZIO: 13-15°C.

ABBINAMENTI: indicato per primi e secondi piatti leggeri. Ottimo per antipasti.





SPUMANTE LAMBRUSCO DI MODENA DOC ROSATO BRUT

ZONA DI PRODUZIONE: zona collinare e pedecollinare a sud della Provincia di Modena.

VITIGNI: 100 % Lambrusco di Modena d.o.c e vari.

VINIFICAZIONE: diraspa-pigiatura soffice, vinificazione in rosato e fermentazione a freddo.

CONSERVAZIONE: in acciaio, termo-condizionata.

RIFERMENTAZIONE: spumantizzazione in autoclave (metodo Charmat lungo) a temperatura controllata.

IMBOTTIGLIAMENTO: isobarico, sterile a temperatura ambiente.

LONGEVITA': per mantenere le sue doti di freschezza, il vino va preferibilmente consumato entro 15 mesi dalla vendemmia. L'alta temperatura di conservazione accelera i processi di invecchiamento.

GRADAZIONE ALCOLICA: 11%. Presenta un residuo zuccherino di circa 10/g litro.

RESA: circa 110 Hl/ettaro.

USCITA: gennaio.

PRODUZIONE: 13.000 bottiglie.

CONFEZIONE: bottiglia Collio pesante verde, tappo a fungo in sughero, 750 ml; in cartoni da 6 bottiglie.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: rosato chiaro e vivace.

PROFUMO: leggero ma sapido e vellutato.

SAPORE: morbido, denso, di buon corpo e persistente.

SERVIZIO: 8-10°C.

ABBINAMENTI: pesce e primi piatti non eccessivamente saporiti. Ottimo da aperitivo.





PIGNOLETTO EMILIA IGT SECCO



ZONA DI PRODUZIONE: l'intera Provincia di Modena e parte di Bologna.

VITIGNI: almeno l'85% di Pignoletto.

VINIFICAZIONE: diraspa-pigiatura soffice, sgrondatura immediata, fermentazione a freddo in assenza di feccia.

CONSERVAZIONE: in acciaio, termo-condizionata.

RIFERMENTAZIONE: in autoclave (metodo Charmat) a temperatura controllata.

IMBOTTIGLIAMENTO: isobarico, sterile a temperatura ambiente.

LONGEVITA': per mantenere le sue doti di freschezza, il vino va preferibilmente consumato entro 15 mesi dalla vendemmia. L'alta temperatura di conservazione accelera i processi di invecchiamento.

GRADAZIONE ALCOLICA: 10,5%. Presenta un residuo zuccherino di circa 10/g litro.

RESA: circa 150 Hl/ettaro.

USCITA: novembre/dicembre.

PRODUZIONE: 40.000 bottiglie.

CONFEZIONE: bottiglia bordolese verde, tappo raso, 750 ml; in cartoni da 6 bottiglie.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli.

PROFUMO: gradevole sentore di frutta bianca, netto e delicato.

SAPORE: di piacevole corpo leggero, ma persistente, fresco e avvolgente con finale amarognolo.

SERVIZIO: 10-12°C.

ABBINAMENTI: pesce e primi piatti non eccessivamente saporiti. Ottimo da aperitivo.





MALVASIA DELL'EMILIA IGT

ZONA DI PRODUZIONE: la zona collinare e pedecollinare a sud della Provincia di Modena ed il Comune di Ziano Piacentino.

VITIGNI: 100% Malvasia aromatica.

VINIFICAZIONE: diraspa-pigiatura soffice, sgrondatura immediata, fermentazione a freddo in assenza di feccia.

CONSERVAZIONE: in acciaio, termo-condizionata.

RIFERMENTAZIONE: in autoclave (metodo Charmat) a temperatura controllata.

IMBOTTIGLIAMENTO: isobarico, sterile a temperatura ambiente.

LONGEVITA': per mantenere le sue doti di freschezza, il vino va preferibilmente consumato entro 15 mesi dalla vendemmia. L'alta temperatura di conservazione accelera i processi di invecchiamento.

GRADAZIONE ALCOLICA: 7,5%. Presenta un residuo zuccherino di circa 50/g litro.

RESA: circa 120 Hl/ettaro.

USCITA: novembre/dicembre.

PRODUZIONE: 20.000 bottiglie.

CONFEZIONE: bottiglia Champagnotta emiliana, tappo a fungo in sughero, 750 ml; in cartoni da 6 bottiglie.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: giallo paglierino scarico.

PROFUMO: tipico, aromatico, molto gradevole.

SAPORE: dolce, di piacevole corpo persistente, fresco e avvolgente.

SERVIZIO: 10-12°C.

ABBINAMENTI: ideale con dolci e gelati, dagli amatori è spesso apprezzato anche a tutto pasto. Ottimo per inzupparci biscotti e torta secca.

