



*Viticoltori e produttori di vini DOC delle
colline matildiche, Aceto Balsamico
Tradizionale e di mosto cotto per Aceto
Balsamico Tradizionale*

La nostra azienda, a conduzione familiare, è situata in una zona vocata per la viticoltura: le colline matildiche poste a Sud di Reggio Emilia nella frazione Borzano del comune di Albinea.

La nostra azienda si pone come obiettivo principale la ricerca della qualità: tutte le operazioni, dalla potatura all'imbottigliamento, dalla vendemmia alle consegne vengono eseguite con la massima cura da noi in prima persona, al fine di garantire totalmente al consumatore il nostro prodotto. Più che viticoltori, ci consideriamo "viticoltori", cioè cultori della vite e del vino: da questo si capisce quale importanza abbia per noi la passione e la competenza nel fare il nostro lavoro. Tutto questo cerchiamo di dividerlo con i nostri clienti attraverso i nostri prodotti.

Il canale di vendita principale è la vendita diretta al pubblico in azienda, dove ci possiamo rapportare direttamente con i nostri clienti finali da cui abbiamo le nostre maggiori soddisfazioni. La nostra azienda ha una vita piuttosto recente, essendo nata nel 1988, quando ci siamo resi conto dell'attenzione che alcuni amici avevano per il vino che producevamo per hobby. Visto questo successo, l'hobby si è man mano trasformato in un lavoro: nel 1993, dopo alcune prove, sono uscite le prime bottiglie che hanno cominciato da subito a riscuotere consensi presso i primi clienti. Via via che le vendite sono aumentate abbiamo cercato di mettere a frutto i guadagni per migliorare la produzione investendo in tecnologia ed espandendo i vigneti e la cantina. Nel 1999 vedono la luce le nostre prime bottigliette di Aceto Balsamico Tradizionale, un'altra nostra grande passione. Nel 2007 sono iniziati i lavori per la costruzione della nuova sede aziendale, formata da una cantina di vinificazione, uno stabilimento di imbottigliamento e palazzina servizi in cui verranno ricavati lo spaccio, la sala degustazioni e l'acetaia. Il nuovo stabilimento è stato inaugurato il 29 agosto 2010, poco prima di ospitare la prima vendemmia.

I nostri vigneti sono estesi su di una superficie di circa 20 ettari. Abbandonati i vecchi sistemi di allevamento tradizionali, cui stiamo orientando verso sistemi a cordone speronato per cercare di contenere la naturale esuberanza della vite al fine di ottenere uve di qualità superiore. Per quel che riguarda i vitigni coltivati occorre sottolineare che negli ultimi anni abbiamo sviluppato la coltivazione di vecchi vitigni autoctoni, quali il Malbo Gentile, il Groppello, il Lambrusco Oliva, per riscoprire i vecchi sapori ormai perduti. Accanto a questi alleviamo i classici Lambruschi ed alcuni vitigni "internazionali" (Chardonnay, Sauvignon, Cabernet Sauvignon).

I principali vitigni coltivati sono quindi:

- A bacca rossa: Lambruschi (Marani, Maestri, Grasparossa, Oliva), Malbo Gentile, Ancellotta, Croatina e Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Groppello
- A bacca bianca: Spergola, Malvasia, Sauvignon, Chardonnay, Trebbiano (per la produzione di Aceto Balsamico Tradizionale)

La vite viene coltivata seguendo i disciplinari di Produzione Integrata riducendo al minimo l'impiego di sostanze nocive per l'uomo e l'ambiente: le concimazioni sono ridotte al minimo, l'impiego dei fitofarmaci avviene prediligendo i più sicuri dal punto di vista tossicologico. Le nostre produzioni non sono spinte all'estremo sia per tutelare al meglio l'ambiente, sia per garantire ai nostri clienti un prodotto di qualità.

Attualmente coltiviamo una superficie di circa 20 ettari, con una produzione annua media di circa 2.000 quintali di uva.

Nella cantina la tecnologia si sposa alla tradizione: accanto alle più moderne operazioni (macerazione pellicolare, microfiltrazione, fermentazione a freddo) si è cercato di inserire i vecchi



*Viticoltori e produttori di vini DOC delle
colline matildiche, Aceto Balsamico
Tradizionale e di mosto cotto per Aceto
Balsamico Tradizionale*

sistemi di vinificazione.

La cantina si è dotata nel corso degli anni di attrezzature sempre più moderne, prediligendo principalmente l'impiego di acciaio inox a contatto con il prodotto per evitare la cessione di metalli pesanti. Investimenti massicci sono stati fatti per garantire la stabilità del prodotto fino alla tavola, evitando l'impiego di additivi chimici. Per questo scopo sono stati adottati gruppi frigo per la stabilizzazione tartarica a freddo ed un impianto di microfiltrazione unito al condizionamento del magazzino bottiglie per garantire la stabilità microbiologica. Le uve, di esclusiva produzione aziendale, vengono pigiate e subito raffreddate, per evitare la dispersione degli aromi varietali. La pressatura soffice ha rese in mosto fiore molto basse e tutte le fermentazioni avvengono a temperatura controllata impiegando lieviti selezionati. La produzione dei vini frizzanti prevede la rifermentazione in autoclavi per la presa di spuma con successiva stabilizzazione a freddo. Il vino così rimane in questi serbatoi per più di due mesi: in questo lasso di tempo il contatto con i lieviti ne favorisce l'affinamento. L'imbottigliamento avviene in maniera sterile e a freddo garantendo così la stabilità microbiologica e la conservazione della presa di spuma. Le bottiglie così prodotte vengono conservate a temperatura costante sino alla vendita

Il marchio "Qualità Controllata", istituito dalla Regione Emilia Romagna con la legge 28/99, caratterizza e disciplina gli alimenti ottenuti secondo rigorose tecniche di coltivazione e trasformazione, rispettose della salute e dell'ambiente. La produzione dell' Azienda Agricola Reggiana è improntata totalmente al rispetto dei disciplinari di Produzione Integrata. tutte le fasi del processo produttivo, sia nel vigneto che in cantina sono supportati da controlli analitici rigorosi, al fine di ridurre al minimo l'uso di sostanze chimiche garantendo al consumatore un prodotto genuino, sano e di qualità eccellente.