

Caricchioli U. & Figli

2 0 2 2



Vigneti di Lambrusco Grasparossa in autunno

Cavicchioli U. & Figli

QUANDO IL VINO DIVENTA UN PIACERE

La storia del Lambrusco comincia nel secolo scorso, nel 1928, quando Umberto Cavicchioli decide di produrre vino. Da allora, di padre in figlio, di generazione in generazione, l'esperienza e la passione, si sono tramandate negli anni fino a rendere il marchio Cavicchioli un punto saldo e noto nel mondo del Lambrusco Modenese. Oggi, come allora, la produzione Cavicchioli avviene nella sede originaria di Sorbara a San Prospero, offrendo vini in grado di soddisfare i palati più esigenti e reinterpretando in modo unico e personale la tradizione enoica locale.

Dal 1928 Lambrusco

Quasi un secolo dedicato all'arte di produrre Lambrusco, con rispetto e passione.

Filiera integrata e territorio

Una cantina cresciuta ed integrata nei sistemi moderni a filiera completa nell'interesse del consumatore.

L'arte di saper fare le bollicine

Frizzante e Spumante, Martinotti o Metodo Classico sempre e solo da uve coltivate nel proprio territorio di origine.



Terreni di origine alluvionale calcareo-limosi con placche di sabbia; la piovosità della zona è una delle più basse della penisola e le temperature sono tipicamente continentali.

ENOLOGO

SANDRO CAVICCHIOLI

Modenese Doc come i vini che produce. Nato nel 1960, si è formato all'Istituto superiore statale per la viticoltura ed enologia di Conegliano Veneto.

Dopo alcune proficue esperienze di marketing e commerciale, è entrato nell'azienda di famiglia a San Prospero, dove è rimasto anche dopo l'ingresso della Cavicchioli nel gruppo Cantine Riunite & Civ, nel 2011. Tuttora riveste l'incarico di responsabile dello stabilimento di produzione e imbottigliamento di San Prospero. Svolge alcune importanti funzioni nel mondo dell'enologia: è componente del comitato tecnico e del CDA del Consorzio di Tutela del Lambrusco; è stato presidente della sezione Emilia dell'Assoenologi e consigliere d'amministrazione nazionale.

Inoltre è stato membro del consiglio di amministrazione di Unione Italiana Vini e della commissione d'appello dei vini doc presso il Ministero dell'Agricoltura.



ROSÉ DEL CRISTO

LAMBRUSCO DI SORBARA DOC ROSATO SPUMANTE BRUT METODO CLASSICO



Grappoli di Lambrusco

UNA "ROSEA" VISIONE

Un mondo, una cultura, una passione in rosa che ci parla dell'evoluzione di un vino e di un vitigno fatta a Modena. Se in Cavicchioli c'è la storia di tutto il Lambrusco, nel Rosé del Cristo si disvela l'altra faccia del Lambrusco possibile, lo spumante e la ricerca della perfezione.

VINIFICAZIONE GENTILE

Raccolta manuale e pressatura delicata, solo poche ore di macerazione per preservare brillanti note rosate dai riflessi color cipolla.

METODO CLASSICO

La cuvée rifermentata in bottiglia secondo il Metodo Classico per almeno 36 mesi, per ottenere uno spumante strutturato, complesso ed elegante.





VIGNA DEL CRISTO

LAMBRUSCO DI SORBARA DOC
FRIZZANTE SECCO



COL SASSOSO

LAMBRUSCO GRASPARRORSA DI C. DOC
FRIZZANTE SECCO



MILLENOVECENTO VENTOTTO

LAMBRUSCO DI MODENA DOC
ABBOCCATO



MILLENOVECENTO VENTOTTO

LAMBRUSCO DI SORBARA DOC
SECCO



MILLENOVECENTO VENTOTTO

LAMBRUSCO GRASPARRORSA DI C. DOC
SECCO

CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
IV38633H/6629017	750 ml	ROSÉ DEL CRISTO	Lambrusco di Sorbara DOC Rosato Spumante Brut Metodo Classico	Lambrusco di Sorbara	Nel comprensorio di Sorbara, in località Cristo, a 200 metri dagli argini del fiume Secchia e a 20 chilometri a nord di Modena.	Le uve sono raccolte manualmente in cassette e subito sottoposte a una pressatura soffice; la fermentazione alcolica avviene in acciaio a temperatura controllata (14-16°C); in primavera successiva alla vendemmia, dopo la selezione della cuvée, segue la spumantizzazione in bottiglia secondo il Metodo Classico.	Presatura di spuma di 36 mesi.
IV04633H/6628622	750 ml	VIGNA DEL CRISTO	Lambrusco di Sorbara DOC	Lambrusco di Sorbara	5 ettari nel comprensorio di Sorbara, in località Cristo, a 200 metri dagli argini del fiume Secchia e a 20 chilometri a nord di Modena.	Le uve Lambrusco di Sorbara, raccolte manualmente, una volta diraspate, vengono raffreddate in piccole vasche a bassa temperatura per 2-3 giorni; il mosto decantato viene posto in autoclave alla temperatura di 15-18°C per una lenta fermentazione, fino al totale esaurimento degli zuccheri. Segue l'affinamento sui propri lieviti per almeno centoventi giorni (Metodo Martinotti-Lungo) e successiva messa in bottiglia.	
IV24633H/6260122	750 ml	COL SASSOSO	Lambrusco Grasparrorsa di C. DOC	85% Lambrusco Grasparrorsa di Castelvetro e 15% altri Lambruschi e Malbo Gentile	Vigne prevalentemente di nuovo impianto allevate a spalliera, su un terreno ghiaioso e sabbioso in prossimità dei nostri fiumi. Argilloso nel resto della zona di coltivazione, nella fascia collinare e pedemontana a sud di Modena.	Le uve vengono raccolte manualmente; una volta tolto il raspo, l'uva viene lasciata fermentare a bassa temperatura per 5-7 giorni a contatto con la propria buccia. Completa la fermentazione alcolica in vasche inox in assenza delle bucce a temperatura controllata di 15-18°C fino al totale esaurimento degli zuccheri. Successivamente il vino viene messo in autoclave per la naturale presa di spuma. Segue l'affinamento sui propri lieviti per almeno centoventi giorni (Metodo Martinotti-Lungo) e successiva messa in bottiglia.	
IV56633H/66598	750 ml	MILLENOVECENTO VENTOTTO	Lambrusco di Modena DOC	Lambrusco Grasparrorsa, Lambrusco Salamino, Lambrusco di Sorbara	Nella zona centrale della provincia di Modena.	Le uve vengono vinificate in rosso e criomacerate per 2-3 giorni a bassa temperatura 1°-3°C; finiscono poi la fermentazione in vasche inox in assenza di bucce; segue la rifermentazione in autoclave, Metodo Martinotti lungo di 3 settimane a temperatura controllata di 15-18°C.	
IV03633H/66599	750 ml	MILLENOVECENTO VENTOTTO	Lambrusco di Sorbara DOC	Lambrusco Sorbara, Lambrusco Salamino	Tra i fiumi Secchia e Panaro a Nord di Modena.	Le uve vengono criomacerate in piccole vasche a bassa temperatura per 2-3 giorni; dopo la fermentazione alcolica di circa 7-10 giorni su mosto decantato, con lieviti selezionati e temperatura di 15-18°C, segue la rifermentazione, di tipo Charmat lungo, di 4 settimane a temperatura controllata di 13-15°C.	
IV23633H/66600	750 ml	MILLENOVECENTO VENTOTTO	Lambrusco Grasparrorsa di Castelvetro DOC	Lambrusco Grasparrorsa	Fascia collinare e pedemontana a sud di Modena.	Le uve vengono vinificate in rosso e criomacerate a bassa temperatura per 2-3 giorni; dopo la fermentazione alcolica di circa 10-15 giorni sulle bucce nel mosto, con lieviti selezionati e temperatura di 15-18°C, segue la rifermentazione, di tipo Charmat lungo, di 4 settimane a temperatura controllata di 13-15°C.	



PIGNOLETTO
DOC MODENA
SPUMANTE BRUT



ROSÉ
MODENA DOC
SPUMANTE EXTRA DRY



MALVASIA
EMILIA IGT
FRIZZANTE AMABILE

CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
● IVP6633H/66569	750 ml	PIGNOLETTO	Pignoletto DOC Modena	Pignoletto	In provincia di Modena.	Pressatura soffice con uva integra a temperatura controllata e aggiunta di lieviti selezionati. Presa di spuma in "cuve close" a bassa temperatura e sosta di 120 giorni in autoclave sui lieviti.	
● IVT0633H/66569	750 ml	ROSÉ	Modena DOC	50% Lambrusco di Sorbara 50% Lambrusco Grasparossa	In provincia di Modena.	Pressatura soffice con uva integra a temperatura controllata e aggiunta di lieviti selezionati. Presa di spuma in "cuve close" a bassa temperatura e sosta di 120 giorni in autoclave sui lieviti.	
● IV97633H/66553	750 ml	MALVASIA	Emilia IGT	Malvasia di Candia	Parte occidentale regione Emilia.	Le uve, raccolte nell'ultima settimana di settembre, vengono vinificate in bianco e criomacerate con le bucce alla bassa temperatura di 0-2°C per circa 24-36 ore; la presa di spuma avviene in autoclave inox secondo il Metodo Martinotti alla temperatura di 12-14°C e per circa 4-5 giorni.	

CONTESSA MATILDE



CONTESSA MATILDE
LAMBRUSCO DI SORBARA DOC
SECCO



CONTESSA MATILDE
LAMBRUSCO DI SORBARA DOC
AMABILE

ACETO

Cavicchioli U. & Figli



ACETO BALSAMICO
DI MODENA IGP

CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
● IV03633H/66269	750 ml	CONTESSA MATILDE	Lambrusco di Sorbara DOC Secco	60% Lambrusco di Sorbara 40% Lambrusco Salamino	Vigne prevalentemente di nuovo impianto allevate a spalliera, su un terreno ghiaioso e sabbioso in prossimità dei nostri fiumi. Argilloso nel resto della zona di coltivazione, nella fascia collinare e pedemontana a sud di Modena.	Le uve Lambrusco di Sorbara una volta diraspate, vengono raffreddate in piccole vasche a bassa temperatura per 2-3 giorni; dopo la fermentazione alcolica di circa 10-15 giorni, il mosto decantato, viene introdotto in autoclave alla temperatura di 15-18°C per una lenta fermentazione, fino al totale esaurimento degli zuccheri.	Segue l'affinamento sui propri lieviti per almeno centoventi giorni (Metodo Martinotti-Lungo).
● IV13633H/66279	750 ml	CONTESSA MATILDE	Lambrusco di Sorbara DOC Amabile	60% Lambrusco di Sorbara 40% Lambrusco Salamino	Zona tra i fiumi Secchia e Panaro a nord di Modena.	Le uve di Lambrusco di Sorbara una volta diraspate, vengono raffreddate in piccole vasche a bassa temperatura per 2-3 giorni; dopo la fermentazione alcolica di circa 10-15 giorni, il mosto decantato, viene introdotto in autoclave alla temperatura di 15-18°C per una lenta fermentazione, fino al totale esaurimento degli zuccheri.	Segue l'affinamento sui propri lieviti per almeno centoventi giorni (Metodo Martinotti-Lungo).
● IX66475060000	250 ml astuccio	ACETO BALSAMICO	Aceto Balsamico di Modena IGP	Mosto d'uva cotto, aceto di vino	Provincia di Modena.	Lenta fermentazione di mosto cotto maturato in botti di rovere fino a 3 anni.	

Cavicchioli U. & Figli

Sede produttiva

Via Canaletto 52 - 41030 San Prospero (MO)

Sede legale e amministrativa

Via Brodolini 24 - 42040 Campegine (RE) - Tel 0522.905711

comita.trad@riuniteciv.it