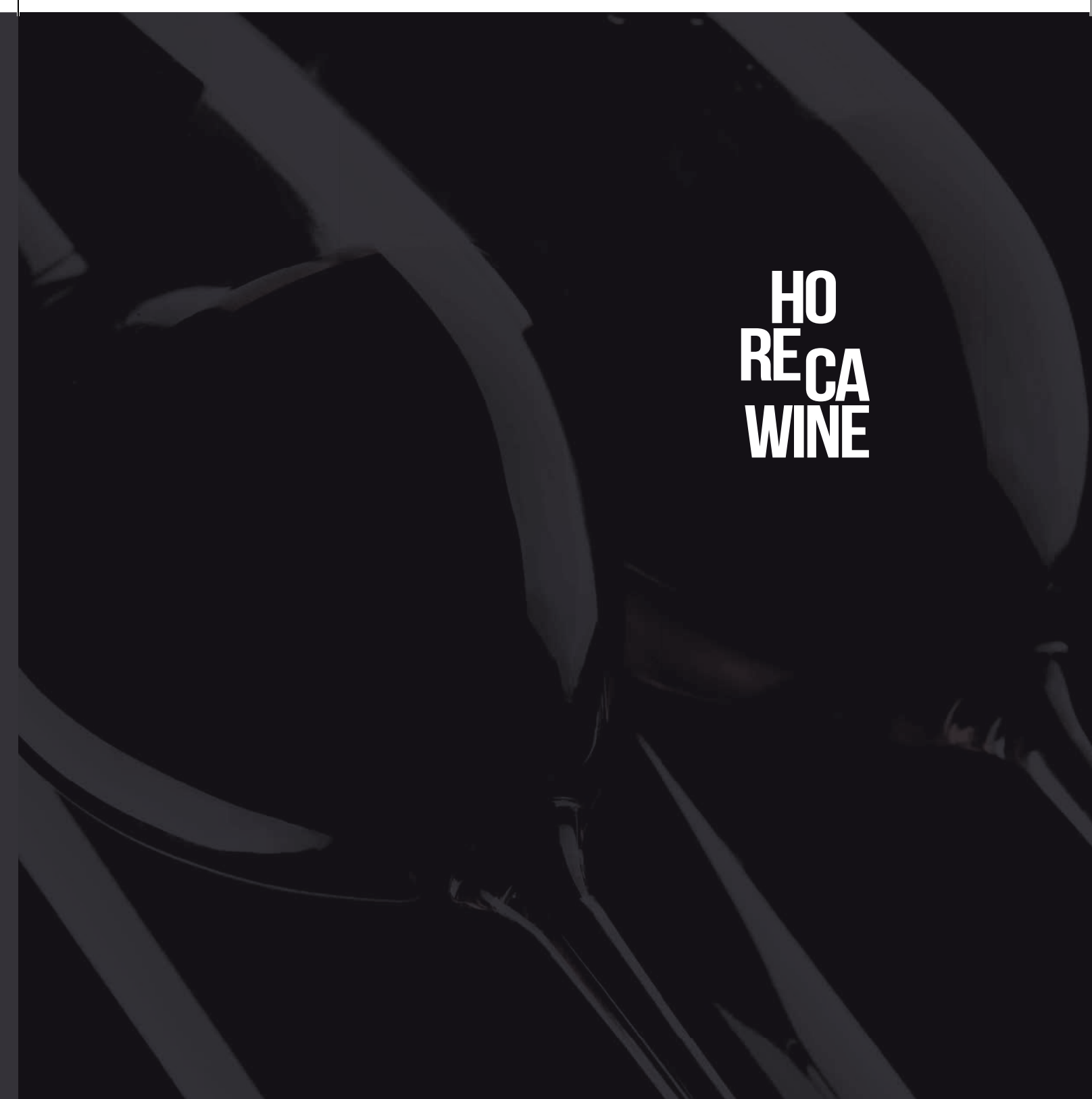


Assortimento
Ho.Re.Ca.
2 0 2 6



CANTINE
Riunite&Civ
Via Brodolini 24 - 42040 Campegine (RE) - Tel. 0522/905711
www.riuniteciv.com - comita.trad@riuniteciv.it

CANTINE
Riunite&Civ

Umberto Caricchioli e F.

2 0 2 3

Umberto Cavicchioli e F.

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 San Prospero nel cuore della DOC del Sorbara, offrendo vini in grado di soddisfare i palati più esigenti e reinterpretando in modo unico e personale la tradizione enoica locale.



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

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.



EXCLUSIVE



ROSÉ DEL CRISTO
LAMBRUSCO DI SORBARA DOC ROSATO
SPUMANTE BRUT METODO CLASSICO



VIGNA DEL CRISTO
LAMBRUSCO DI SORBARA DOC
FRIZZANTE SECCO



COL SASSOSO
LAMBRUSCO GRASPAROSSA
DI CASTELVETRO DOC FRIZZANTE SECCO

CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	NOTE ORGANOLETICHE	AFFINAMENTO
● I938633H/RDC20	750 ml	ROSÉ DEL CRISTO	Lambrusco di Sorbara DOC Spumante Brut Metodo Classico	Lambrusco di Sorbara	Nel comprensorio di Sorbara, in località Cristo, vicino al fiume Secchia (MO)	Perlage fine e persistente; colore rosa brillante con riflessi color cipolla chiaro; delicato profumo con ricordi di rosa canina e fiori di pesca che passano a sentori di fragoline e lamponi; sapore deciso di struttura che stuzzica per la sua freschezza, con finale fruttato lungo e armonioso.	Presa 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, vicino al fiume Secchia (MO)	Spuma rosa cipria e colore rosa tendente al ciclamino. Profumo netto di piccoli frutti di bosco e violetta. Sapore mai cedevole, sapido, equilibrato nella sua secchezza e dalla nota caratteristica di lampone, fragola e ciliegia tipico del vitigno.	
● IV24633H/6260122	750 ml	COL SASSOSO	Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC	Lambrusco Grasparossa	Vigne prevalentemente di nuovo impianto allevate a spalliera, su un terreno ghiaioso e sabbioso, nella fascia pedemontana a sud di Modena	Spuma vivace; perlage fine; colore rosso intenso con riflessi violacei; profumo spiccatamente vinoso, intenso e speziato. Gusto pieno, ben strutturato, con sentori fruttati di amarena, ciliegia ed un finale persistente.	

ANTICA FORESTERIA



ANTICA FORESTERIA
BLANC DE BLANCS PIGNOLETTO
DOC SPUMANTE EXTRA-DRY



ANTICA FORESTERIA
LAMBRUSCO DI SORBARA
DOC SPUMANTE EXTRA-DRY

CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	NOTE ORGANOLETICHE
● I695633H/UCHAF	750 ml	ANTICA FORESTERIA	Pignoletto DOC	Grechetto Gentile	Province di Modena e Bologna	Colore giallo paglierino brillante con riflessi dorati; spuma candida e vivace; perlage fine e persistente. Profumo floreale di gelsomino e fiori bianchi con note fruttate tropicali di mango e papaya, e sentori agrumati. Gusto fresco ed elegante con un lungo finale di sensazioni floreali.
● IVT4633H/UCHAF	750 ml	ANTICA FORESTERIA	Lambrusco di Sorbara DOC	Lambrusco di Sorbara	Nella zona tra il Fiume Secchia e Panaro a Nord di Modena	Colore rosso chiaro tendente al rosato, con riflessi violacei. Profumo caratteristico con richiami di piccoli frutti rossi. Gusto pieno e deciso con sensazione di bollicina fine e cremosa, sentori di frutti di bosco e lungo retrogusto agrumato.
● I637633H/UCH1928	750 ml	1928	Lambrusco di Sorbara DOC Semisecco	Lambrusco di Sorbara	Nella zona tra il Fiume Secchia e Panaro a Nord di Modena	Colore rosso rubino tenue, con spuma dai riflessi violacei. Al naso bouquet vinoso, intenso, fruttato, con spiccato profumo di viola. In bocca sapore armonico, brioso, con una piacevole nota amabile.
● IV56633H/UCH1928	750 ml	1928	Lambrusco di Modena DOC Abboccato	Lambrusco Salamino e Lambrusco Grasparossa	Area centrale della provincia di Modena	Colore rosso rubino carico, con spuma viola. Al naso sentori fruttati di amarena, ciliegia, lampone e mora accompagnati da sentori speziati. Tannico, con un residuo zuccherino ben bilanciato, che garantisce pienezza di gusto e una piacevole beva.
● IV33633H/UCH1928	750 ml	1928	Lambrusco Grasparossa di C. DOC Amabile	Lambrusco Grasparossa	Fascia collinare e pedemontana a sud di Modena	Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei e spuma vivace. Profumo vinoso e fragrante, pieno e armonico, fruttato con sentori di frutti di bosco. Gusto morbido, fresco e fruttato, con una nota di dolce che si bilancia bene con l'acidità e l'effervescenza.

FANTASIA



PIGNOLETTO
DOC MODENA
SPUMANTE BRUT



ROSÉ
DOC MODENA
SPUMANTE EXTRA DRY



MALVASIA
EMILIA IGT
FRIZZANTE AMABILE

CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	NOTE ORGANOLETTICHE
● IVP6633H/66659	750 ml	PIGNOLETTO	Pignoletto DOC Modena	Grechetto Gentile	Provincia di Modena	Colore giallo paglierino chiaro, spuma cremosa di colore bianco candido, perlage fine e persistente. Profumo con sfumatura aromatica di fiori bianchi e gelsomino. Sapore secco, morbido con un lungo finale di sensazioni floreali.
● IVT0633H/66569	750 ml	ROSÉ	Modena DOC	Lambrusco di Sorbara e Lambrusco Grasparossa	Provincia di Modena	Perlage fine e persistente; colore rosa chiaro e luminoso. Profumo fresco e aromatico. Sapore equilibrato, tendenzialmente dolce, leggermente speziato, aromatico con un finale persistente di frutta a polpa bianca.
● IV97633H/66553	750 ml	MALVASIA	Emilia IGT	Malvasia di Candia	Parte occidentale regione Emilia	Spuma bianca, perlage fine e persistente, colore giallo paglierino. Profumo intenso e fortemente fruttato. Sapore amabile, aromatico che ricorda mela, pera matura e frutta tropicale, finale persistente e rotondo.

CONTESSA MATILDE



CONTESSA MATILDE
LAMBRUSCO DI SORBARA
DOC SECCO



CONTESSA MATILDE
LAMBRUSCO DI SORBARA
DOC AMABILE



ACETO BALSAMICO
DI MODENA IGP

CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	NOTE ORGANOLETTICHE
● IV03633H/66269	750 ml	CONTESSA MATILDE	Lambrusco di Sorbara DOC	Lambrusco di Sorbara e Lambrusco Salamino	Nella zona tra i fiumi Secchia e Panaro a nord di Modena	Colore rosso rubino chiaro, con un perlage fine. Al naso note floreali di viola, molto delicate ed eleganti. Gusto pieno e armonico, sentori fruttati che si uniscono a una piacevole nota acidula.
● IV13633H/66279	750 ml	CONTESSA MATILDE	Lambrusco di Sorbara DOC	Lambrusco di Sorbara e Lambrusco Salamino	Nella zona tra i fiumi Secchia e Panaro a nord di Modena	Colore rosso rubino chiaro, con una perlage fine. Al naso bouquet ampio e marcato, con sentori evidenti di viola. Gusto pieno e morbido, piacevolmente fruttato.
● 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.

Umberto Cavicchioli e F.

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

CORNALETO

1968

FRANCIACORTA





Nel cuore della Lombardia, ai piedi del Lago d'Iseo, si trova la Franciacorta, una regione famosa per la produzione di spumanti metodo classico che incarnano l'eccellenza vinicola italiana. Qui nasce il Franciacorta DOCG, un vino che rappresenta l'apice della qualità, ottenuto con il metodo tradizionale, dove la seconda fermentazione avviene direttamente in bottiglia. Questo processo, insieme a un lungo affinamento sui lieviti, conferisce al Franciacorta una bollicina fine e persistente e una straordinaria complessità aromatica, con note che spaziano dalla freschezza fruttata alle più complesse sfumature di pane tostato e lievito.

Le varietà di uve più utilizzate in Franciacorta – Chardonnay, Pinot Nero e in minor misura Pinot Bianco ed Erbatat – trovano qui il loro habitat ideale, grazie ai terreni morenici e ai microclimi temperati. Ogni tipo di Franciacorta, dal fresco Brut al morbido Satèn, fino al più complesso Rosé, esprime le peculiarità di questo territorio unico e una tradizione che si rinnova costantemente, rispettando i criteri di qualità imposti dalla DOCG.



In questo contesto di tradizione e innovazione si inserisce Cornaleto, azienda fondata nel 1968 da Luigi Lancini, che scelse un terreno collinare ad Adro, nella provincia di Brescia, trasformandolo in un anfiteatro naturale di vigneti e coltivazioni.

Il nome "Cornaleto" deriva dalle pietre bianche (corne) usate per costruire l'antico casale della cantina, che oggi è simbolo della qualità vinicola e di un'autenticità che si riflette in ogni bottiglia. Grazie all'impegno congiunto della famiglia Cavicchioli e di Cantine Riunite & Civ, Cornaleto continua oggi a guardare al futuro, preservando la propria identità storica.

L'azienda si distingue per l'attenzione rigorosa alla qualità, con una cura meticolosa in ogni fase del processo produttivo: dalla vendemmia manuale e selezione delle uve fino alla soffice pressatura e alla lunga maturazione sui lieviti.

Cornaleto produce le principali tipologie di Franciacorta DOCG, come il vivace Franciacorta Brut, il Satèn morbido ed elegante, il raffinato Rosé e il Pas Dosé, dedicato ai veri appassionati. Ogni vino racchiude la filosofia dell'azienda, che unisce tradizione e innovazione, raccontando la storia della Franciacorta attraverso sapori e profumi che riflettono l'anima di questo territorio.



FRANCIACORTA DOCG

Brut

Cornaleto Brut è un vino che mostra il carattere del proprio territorio e delle proprie uve (Chardonnay e Pinot Nero), mettendo in equilibrio freschezza ed eleganza. Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, presenta spuma abbondante e perlage fine e persistente. Il profumo rivela aromi intensi di frutta fresca e agrumi. Il sapore è pieno, equilibrato e morbido, con marcata sapidità e freschezza. Perfetto con crostacei, caviale, pesce crudo, pesce e carni bianche, salumi e formaggi.

LE UVE: Chardonnay e Pinot nero.

ZONA DI PRODUZIONE: Franciacorta.

VENDEMMIA: Seconda metà di agosto.

AFFINAMENTO: Minimo 18 mesi.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 4-6°C.

FORMATI: Disponibile in formato da 75cl e Magnum 1,5 L.





FRANCIACORTA DOCG

Satèn

Cornaleto Satèn rende omaggio al territorio con le sue uve bianche (Chardonnay e Pinot Bianco) e una spuma gentile, docile, per esaltare l'avvolgenza e il corpo del vino. Di colore giallo paglierino intenso, presenta spuma cremosa e perlage fine e persistente. Il profumo sviluppa aromi ricchi e complessi di fiori bianchi e frutta matura. Il sapore è morbido, elegante e gentile. Perfetto con crostacei, caviale, pesce crudo, pietanze delicate di pesce.

LE UVE: Chardonnay e Pinot bianco.

ZONA DI PRODUZIONE: Franciacorta.

VENDEMMIA: Seconda metà di agosto.

AFFINAMENTO: Minimo 24 mesi.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 4-6°C.

FORMATI: Disponibile nel formato da 75cl.





FRANCIACORTA DOCG

Rosé

Cornaleto sceglie di mettere l'abito da festa con questa cuvée dolcemente rosata, che unisce l'eleganza dello Chardonnay e l'esuberante vivacità del Pinot Nero. Di colore roseo con nuance arancione, presenta spuma esuberante e perlage abbondante e continuo. Il profumo rivela aromi speziati e intensi di frutti rossi di bosco. Il sapore è fruttato, elegante e armonico, con corpo pieno e persistente ma garbato e gentile. Ideale con crostacei, caviale, pesce elaborato, salumi e formaggi pregiati. Ottimo con la pasticceria.

LE UVE: Chardonnay e Pinot nero.

ZONA DI PRODUZIONE: Franciacorta.

VENDEMMIA: Seconda metà di agosto.

AFFINAMENTO: Minimo 24 mesi.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 4-6°C.

FORMATI: Disponibile nel formato da 75cl.





FRANCIACORTA DOCG

Zero

Cornaleto Zero è un Franciacorta nella sua forma più spontanea. Le uve Chardonnay e Pinot Nero vengono sapientemente elaborate per arrivare alla fine di un lungo affinamento e mostrarsi in tutto il loro stile, senza nessun dosaggio e nessuna liqueur d'expedition. Si presenta con riflessi dorati cristallini, spuma cremosa e perlage fine e persistente. Il profumo esprime carattere raffinato con aromi ricchi e complessi di frutta, agrumi e spezie delicate. Il sapore è secco con struttura e finezza, con marcata sapidità e freschezza. Ideale con crudité, sushi e ostriche.

LE UVE: Chardonnay.

ZONA DI PRODUZIONE: Franciacorta.

VENDEMMIA: Seconda metà di agosto.

AFFINAMENTO: Minimo 18 mesi.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 4-6°C.

FORMATI: Disponibile nel formato da 75cl.





cornaleto.com

AZIENDA AGRICOLA C.F. s.r.l., Cazzago San Martino, Italia. Distribuito da CR s.c.a., Campegine, Italia.
Tel. 0522 905711 - Mail: comita.trad@riuniteciv.it