



DEGUSTAZIONE

Emilia – Il nuovo Lambrusco di Casali Viticoltori



di **Paolo Valente** pubblicato il 5 luglio 2021

Casali Viticoltori nasce nel 1900 per mano di Giuseppe Casali che decide di trasformare in attività la sua produzione familiare di vino.

Negli anni Ottanta, il successo ottenuto ha richiesto il trasferimento dalla storica cantina ai piedi della Rocca del Boiardo a una spaziosa nuova costruzione a Pratissolo di Scandiano dove ancora oggi ha sede l'azienda diventata ormai un punto di riferimento per le produzioni del comprensorio. Nel 2014 Casali Viticoltori entra a far parte del gruppo Emilia Wine, una realtà cooperativa nata dall'accorpamento di quattro cantine; oggi riunisce 730 viticoltori che coltivano circa 1900 ettari principalmente della provincia di Reggio Emilia.

Con il marchio Casali Viticoltori, [Emilia Wine](#) intende valorizzare le produzioni di eccellenza del Lambrusco, il vino rosso italiano più venduto.

Il Lambrusco è il vino della convivialità per definizione.

Utilizzando solo varietà storiche provenienti dai migliori vigneti di collina e con una produzione mirata e limitata, Casali Viticoltori presenta il **nuovo Lambrusco della linea Pra di Bosso**. È stato chiamato “**Storico**” così come storica è questa realtà che opera nel comprensorio reggiano di Scandiano dall’inizio del secolo scorso.

Lambrusco Reggiano DOP Secco Pra di Bosso Storico 2020

Prodotto con uve Malbo gentile, Maestri e Salamino provenienti da selezionati vigneti, è un vino che racchiude l’eccellenza del territorio. La macerazione a freddo consente di estrarre i profumi mantenendone l’eleganza.

Luminoso nel calice porpora segnato da una delicata spuma. L’olfatto è caratterizzato da delicate e suadenti note di frutta rossa: amarena e melagrana. Al palato l’effervescenza è finissima. Le note di frutta rossa ritornano accompagnate da un buon tannino e una giusta freschezza. Un vino succoso, dalla grande bevibilità che felicemente si abbina a secondi piatti potenti come la selvaggina o la cacciagione; una braciola di cervo con frutti rossi.



Abbiamo inoltre degustato:

Lambrusco Reggiano DOP Secco Pra di Bosso 2020

L’immagine in etichetta rappresenta l’appennino emiliano con i suoi castelli e il lavoro della famiglia Casali che per prima ha messo il Lambrusco in bottiglia.

Dal colore porpora e dalla schiuma esuberante, si tinge di note floreali, fini ed eleganti a cui seguono sentori speziati, pepati e ancora note balsamiche con un sottofondo di ciliegia matura.

La bocca è caratterizzata dalla vivace freschezza che dona grande bevibilità. Pieno ed equilibrato, è supportato da un tannino non aggressivo.

Macerazione a freddo. Ottimo in abbinamento a primi piatti con ragù di salsiccia o di anatra oppure a un bollito misto con salsa prezzemolata o al locale cotechino con purè di fagioli.



Lambrusco dell'Emilia IGP Secco Lambruscone 2020

Come il design della bottiglia vuole ricordare è un vino commercializzato dagli anni '40 e chiamato così per le sue note rustiche. Il Lambrusco Grasparossa marca il vin conferendo forza e potenza, mentre il Malbo gentile apporta colore, tannino e note speziate e balsamiche.

La schiuma violacea emerge sul calice porpora. Una spiccata nota di frutta rossa contraddistingue il naso, frutta che diviene poi macerata e nera accompagnata da sentori di sottobosco e di spezie. Il sorso è asciutto, seccissimo. La buona acidità dona slancio e il tannino è presente e vino. Un vino pieno, voluminoso, coinvolgente che si abbina ad una pizza bianca con salsiccia o a primi di grande sostanza.



<https://vinodabere.it/emilia-il-nuovo-lambrusco-di-casali-viticultori/>