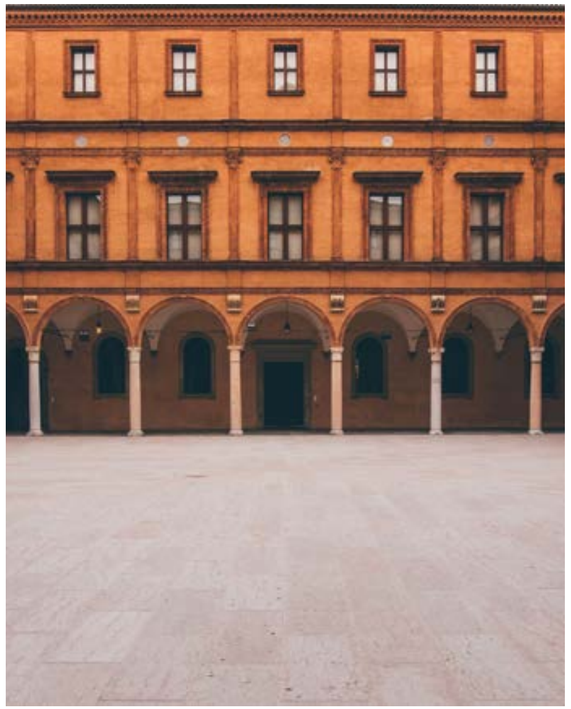
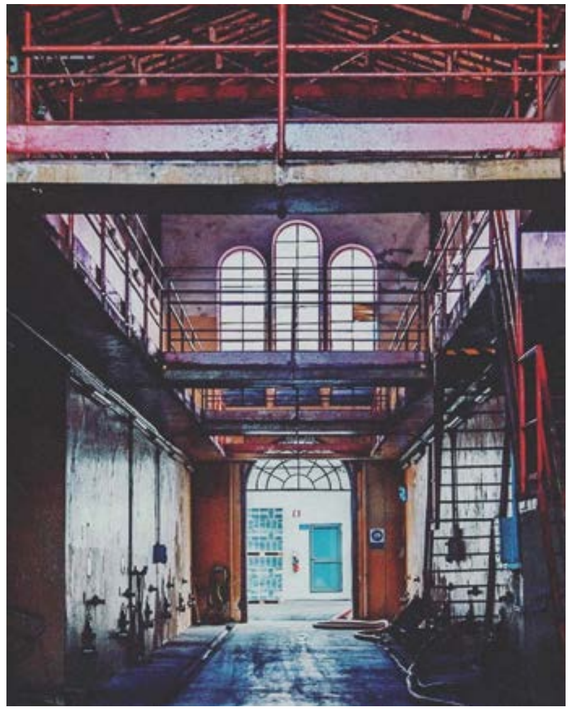
OLTRE UN SECOLO DI PASSIONE

Ascolta. È un canto corale quello che sale dai campi, parte da Sorbara, passa per Poggio Rusco e arriva fino a Valsamoggia.
Siamo noi.
Siamo 1.200 viticoltori che si sono uniti in un grande, festoso concerto.
Ognuno di noi ha portato il proprio strumento: un nettare ottenuto dall'energia della terra e dalla sapienza di antiche tradizioni.
Ognuno con il suo timbro, il suo ritmo, il suo colore.
Ciò che ci rende sincroni è la passione per il nostro lavoro e la gioia di arrivarti, attraverso un bicchiere, direttamente al cuore.

Cantina di Carpi e Sorbara

È così da secoli





LA STORIA

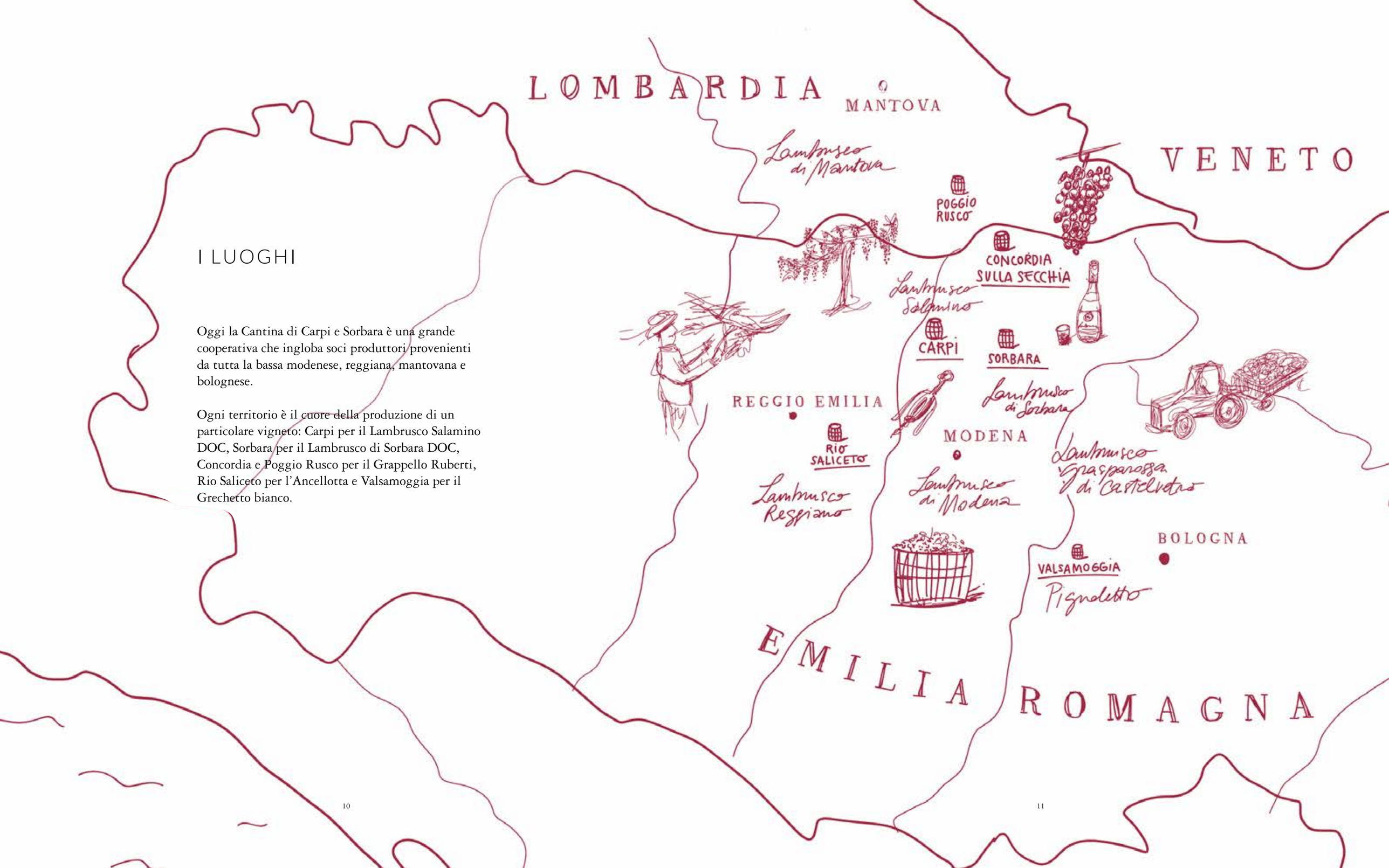
CANTINA SOCIALE

La nostra Cantina nasce nel 2012 dalla fusione di due realtà storiche del panorama vinicolo modenese. La Cantina di Carpi, fondata nel 1903 ed esempio pionieristico di Cooperazione sociale e la Cantina di Sorbara, fondata nel 1923, ovvero il nome che per eccellenza identifica il Lambrusco DOC.
È una cooperativa costituita da oltre 1.200 soci produttori; tra cui cantine storiche che, in più di un secolo di evoluzioni sociali e tecnologiche, sono diventate oggi sedi produttive all'avanguardia.
La qualità è il punto di partenza, il cuore e il punto d'arrivo del nostro lavoro quotidiano.
Ecco perché accogliamo l'uva di oltre 2.000 ettari di differenti vigneti: per poter selezionare la migliore materia prima e destinarla ai nostri, diversi vini.
Sì, perché esiste un buon Lambrusco per ogni occasione e, per noi che siamo emiliani, i brindisi e le occasioni sono cose serie.
Vogliamo offrire al mondo un Lambrusco e un Pignoletto impeccabili: rispettosi della tradizione, ma anche simboli di energia e spensieratezza. Perché i vini dell'Emilia siano come i suoi abitanti: buoni, genuini e frizzanti.

I LUOGHI

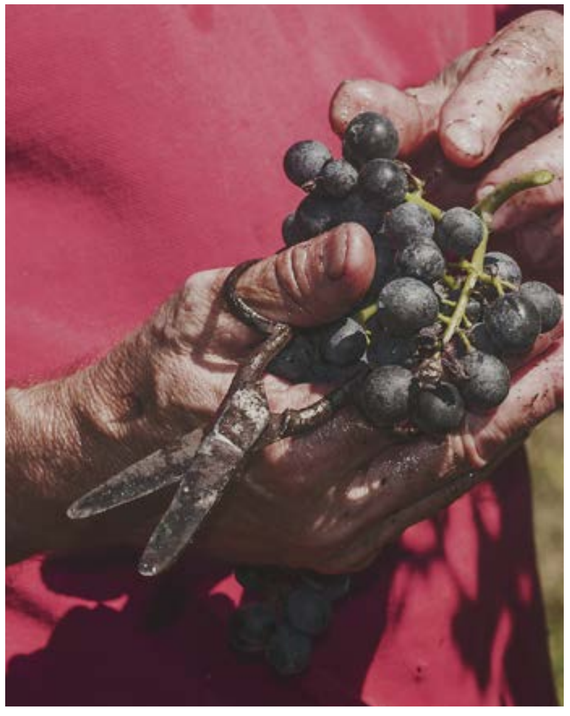
Oggi la Cantina di Carpi e Sorbara è una grande cooperativa che ingloba soci produttori provenienti da tutta la bassa modenese, reggiana, mantovana e bolognese.

Ogni territorio è il cuore della produzione di un particolare vigneto: Carpi per il Lambrusco Salamino DOC, Sorbara per il Lambrusco di Sorbara DOC, Concordia e Poggio Rusco per il Grappello Ruberti, Rio Saliceto per l'Ancellotta e Valsamoggia per il Grechetto bianco.

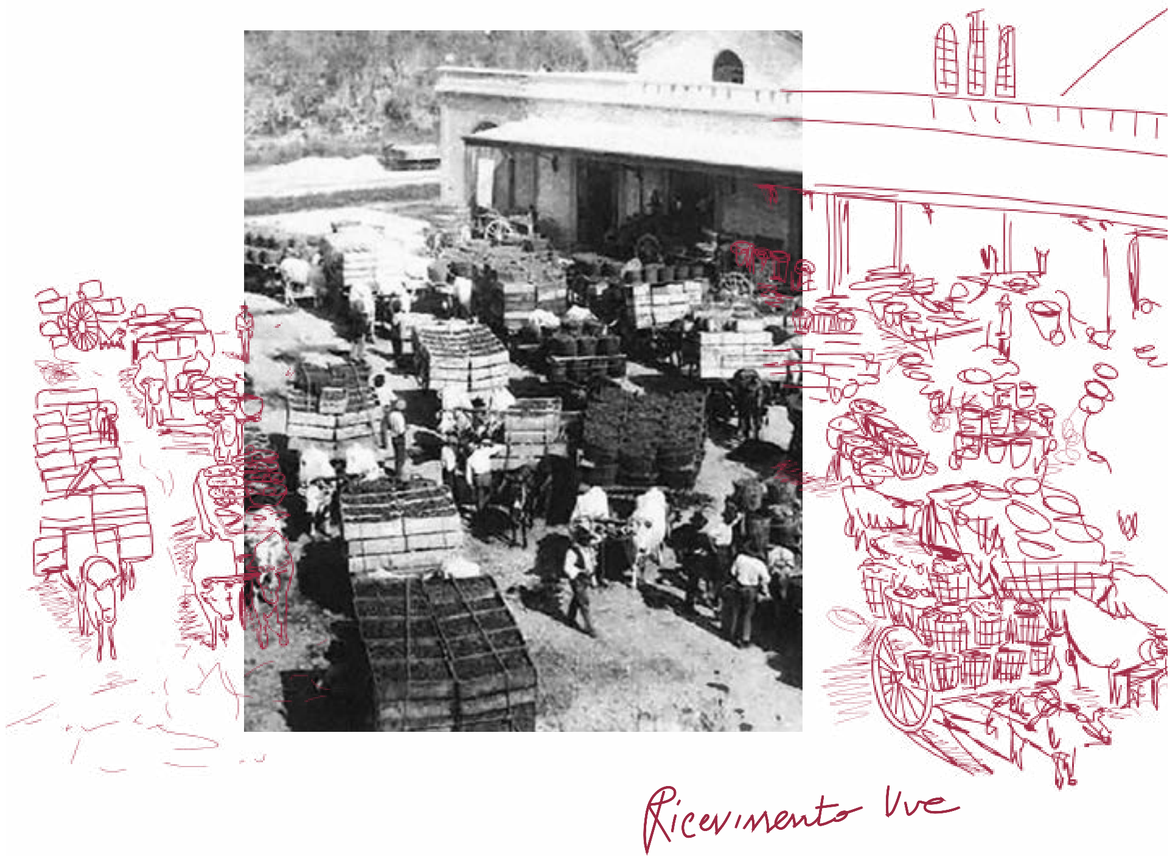


DALLA V ALLA O

Il vino che esce dalle nostre cantine è il nostro vino.
Frutto dei raccolti delle uve delle nostre terre. Siamo noi a coltivare i vitigni. Siamo noi a selezionare le uve. Siamo noi a pigiare. Siamo noi a imbottigliare.
L'intero ciclo produttivo dei nostri vini gravita intorno alle nostre cantine.
In linea retta dal produttore al consumatore.



TRADIZIONE
INNOVAZIONE
EVOLUZIONE



La lavorazione, nel corso dei decenni, è andata perfezionandosi sempre più.
Grazie ad un costante lavoro di ricerca. Alle risorse investite. Al coraggio di cambiare. Alla voglia di progredire. Alla perenne irrequietezza di una passione viva che non ci farà mai sentire arrivati. Perché si può e si deve sempre fare meglio. Nuove tecnologie, nuovi processi, nuovi macchinari. L'evoluzione è continua. E i risultati si vedono. Soprattutto, si sentono.

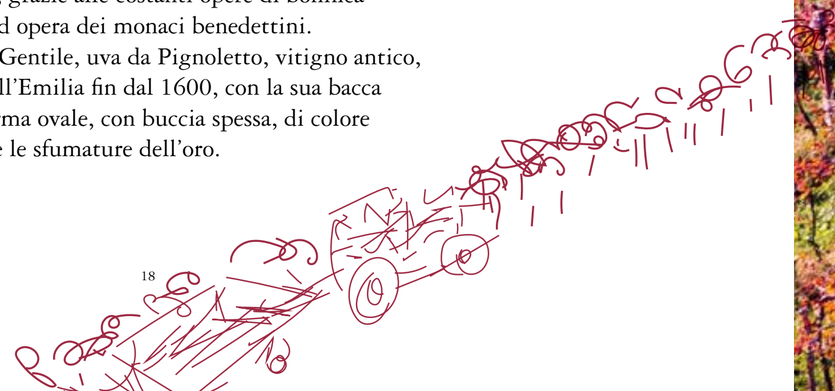
IL LAMBRUSCO

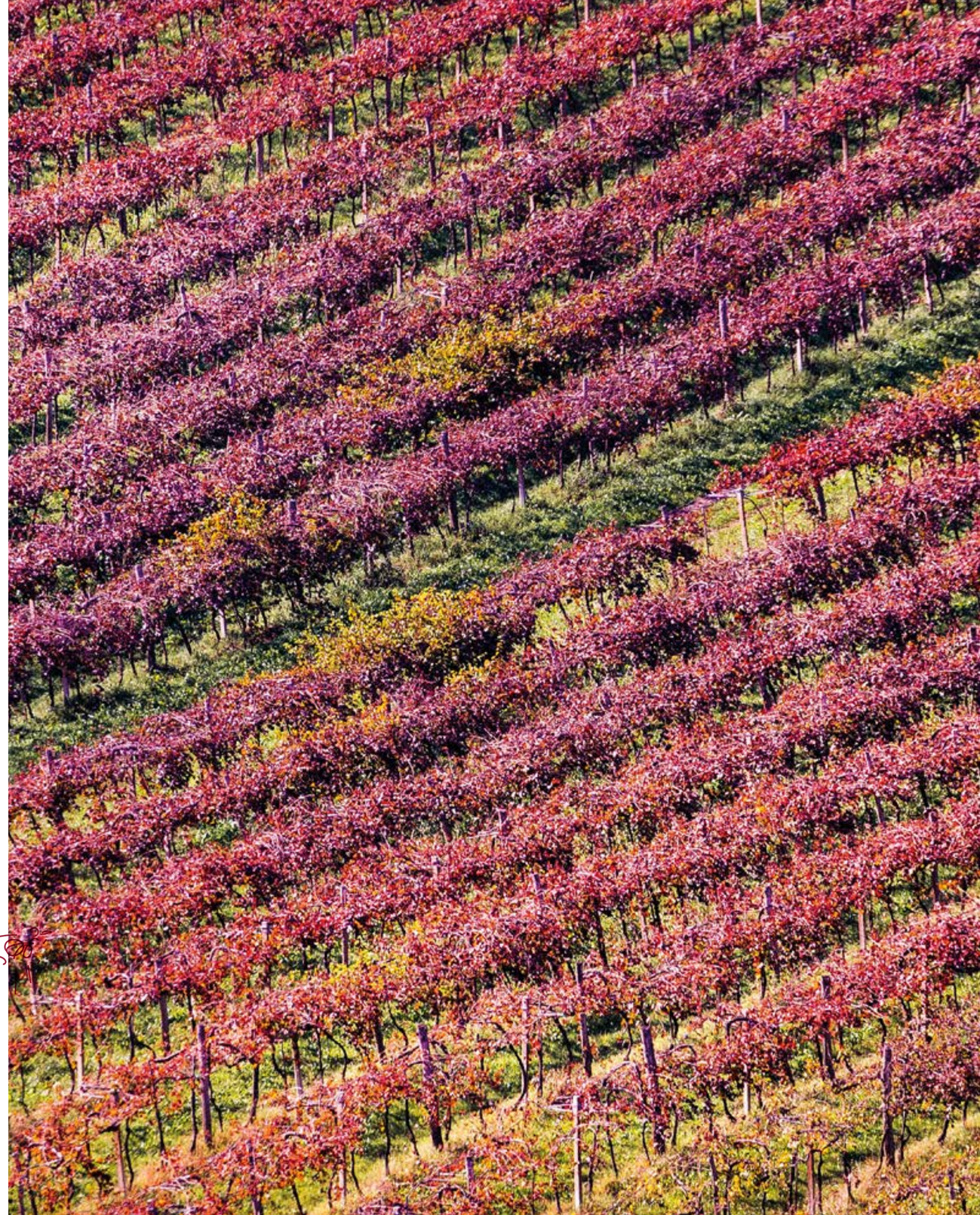
Il Lambrusco ha una storia antica.
È parte fondamentale della cultura e della tradizione di questa parte d'Emilia. Vivo e accomodante come la sua gente, schietto e generoso come le sue terre. È immancabile.
Complemento fondamentale della ricchissima tradizione gastronomica locale. Compagno perfetto di mille piatti diversi e senza confini. Perché il Lambrusco non conduce, accompagna.
Non decide, condivide. Sarà anche per questo che continua ad evolversi.
Il Lambrusco non è monolite inscalfibile. Ha colori, sapori, odori, consistenze ed effervescenze cangianti. A seconda del vitigno, dell'ettaro, del grappolo da cui proviene. E della lavorazione che lo trasforma.
Le nostre vigne, tuttavia, non si esauriscono con il Lambrusco.
Dal versante est della nostra cooperativa giungono anche i grappoli dorati dalla caratteristica forma ovale che contraddistinguono le uve Grechetto Gentile, usate per fare il nostro Pignoletto. Bianco, pieno e asciutto: perfettamente complementare al suo fratello più sanguigno.

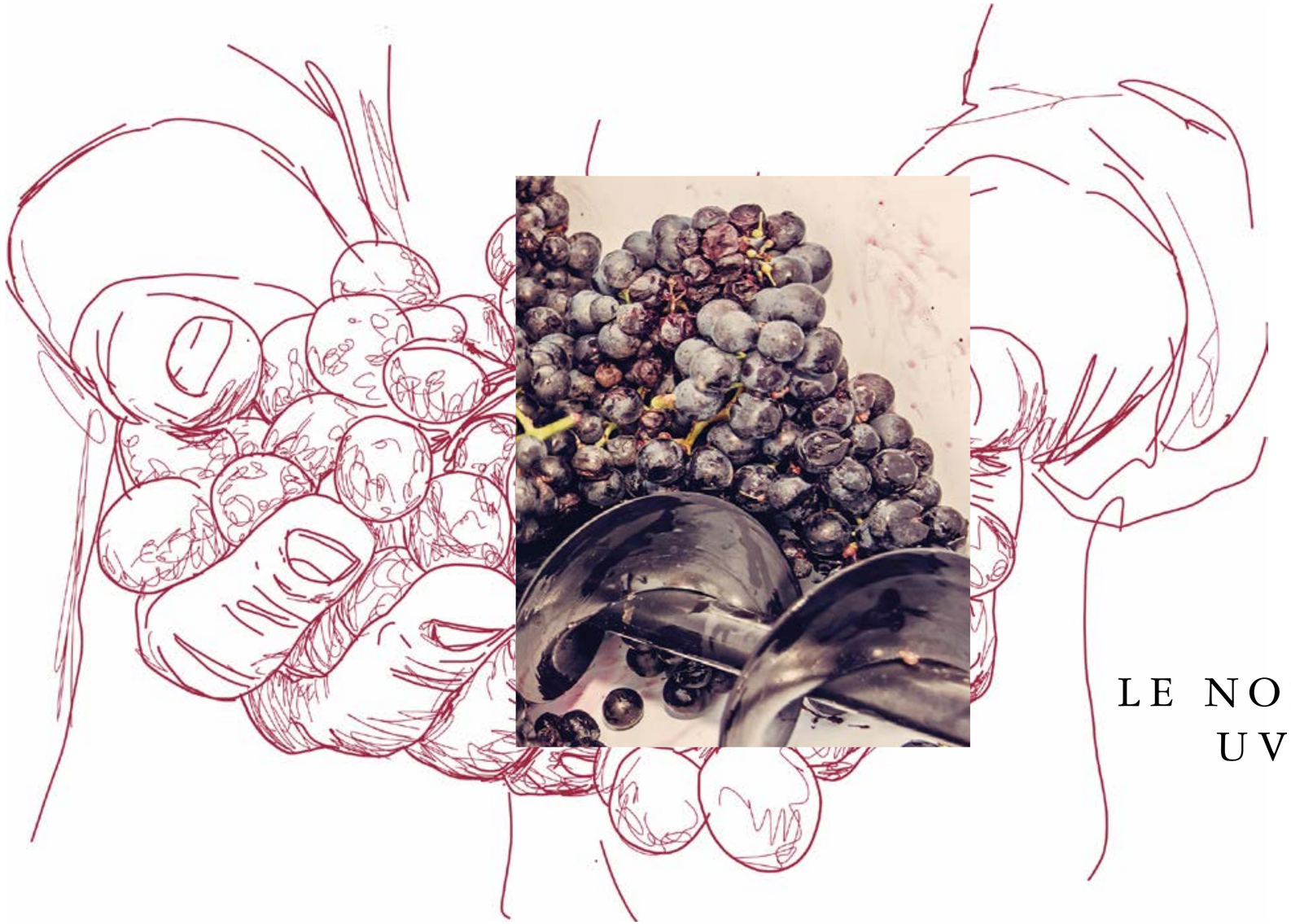
Eccellenze

UVE E VITIGNI

Il nostro Lambrusco deriva da uve ancestrali del territorio modenese, reggiano e mantovano, poi addomesticate per secoli dall'uomo.
Eccole, vitigno per vitigno, in tutto il loro vivace fermento:
il Salamino di Santa Croce, dal grappolo piccolo, cilindrico, sottile e serrato.
In passato era considerato il più prezioso per qualità in quanto "maritato" ai pali invece che agli alberi, simbolo questo dell'incessante lavoro che l'antico viticoltore ha sempre svolto, tutt'attorno a lui.
Il Sorbara, dal grappolo spargolo che, a seconda dell'annata, si presenta più o meno acinellato, a causa della sterilità che può colpire il suo polline.
In certi anni la sua produzione può essere scarsa, addirittura avara, ma è proprio quando la quantità difetta che la sua qualità arriva all'eccellenza.
Il Grasparossa, dal grappolo spargolo di media lunghezza, con acini dalla buccia consistente e dalla polpa succosa. Deve il suo nome ad una sua particolare caratteristica: in autunno il fogliame, così come i raspi e i pedicelli, si tingono dei colori del fuoco.
Il Grappello Ruberti, che da vita al Lambrusco mantovano, corposo e autentico, dalle caratteristiche organolettiche specifiche, conferitegli dai terreni argillosi ricchi di umidità, strappati al dominio delle acque del Po, grazie alle costanti opere di bonifica iniziate già ad opera dei monaci benedettini.
Il Grechetto Gentile, uva da Pignoletto, vitigno antico, autoctono dell'Emilia fin dal 1600, con la sua bacca bianca, di forma ovale, con buccia spessa, di colore giallo verde e le sfumature dell'oro.







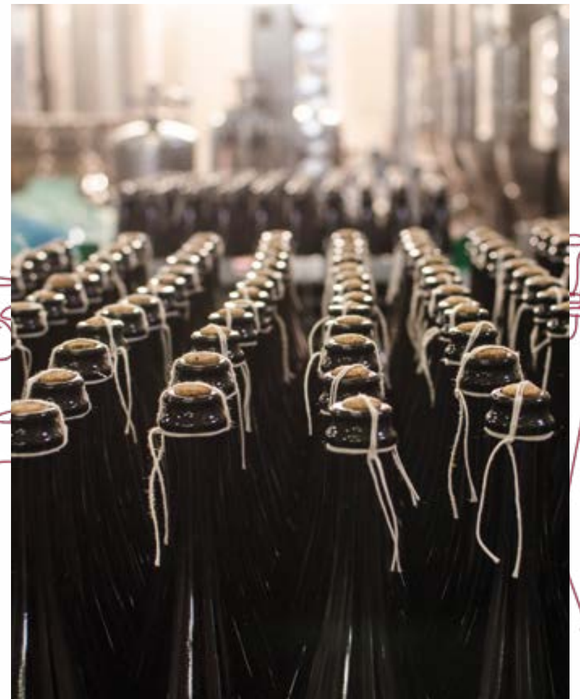
LE NOSTRE UVE

I NOSTRI NUMERI

1.200 soci produttori
2.330 ettari di vigneti
400.000 ettolitri di vino prodotti ogni anno
3.000.000 bottiglie
6 Lambruschi DOC
1 Pignoletto DOC
1 DOCG Colli Bolognesi
5 stabilimenti di pigiatura: Carpi, Sorbara, Valsamoggia (Loc. Bazzano), Concordia, Rio Saliceto
1 impianto di imbottigliamento: Sorbara
4 Wine Shop: Carpi (MO), Sorbara (MO), Valsamoggia - Loc. Bazzano (BO), Concordia (MO)

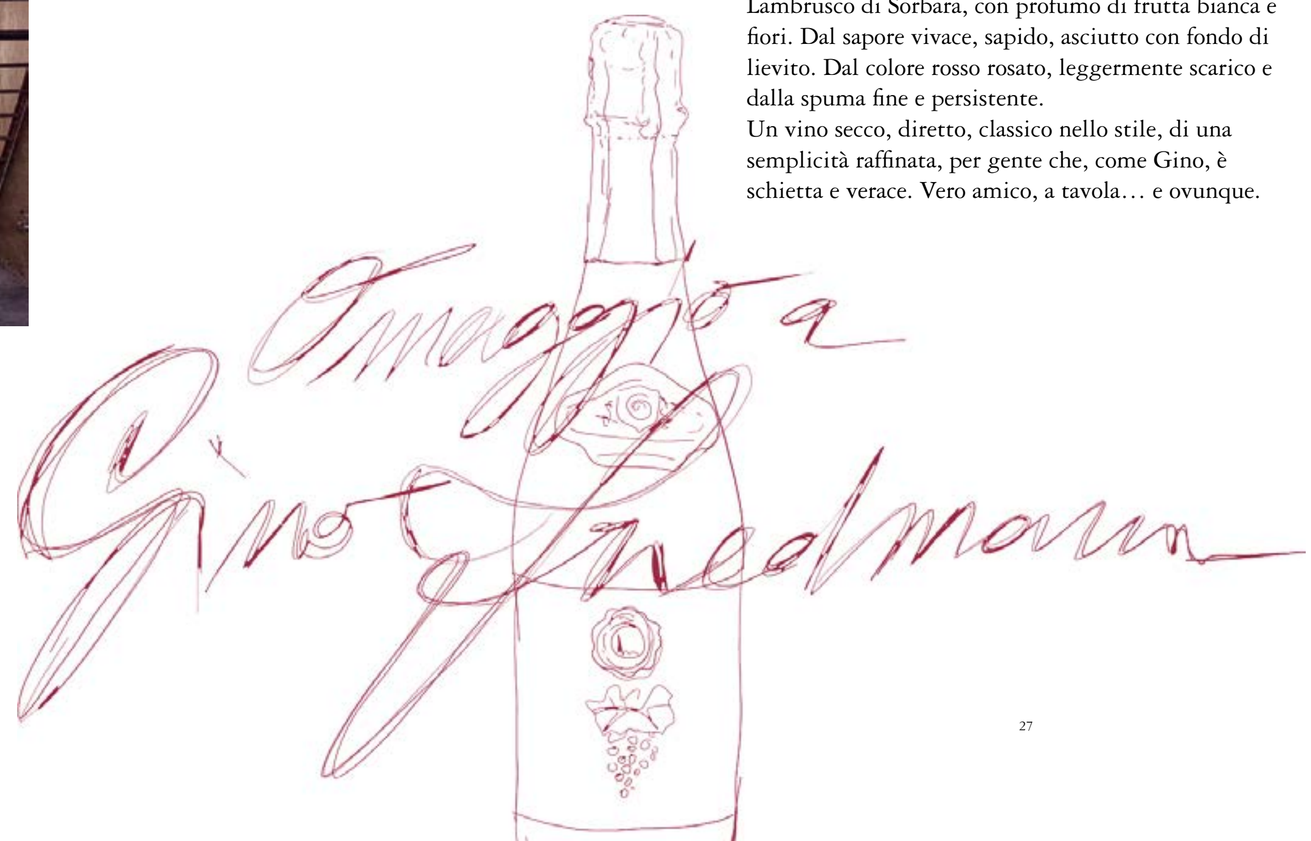
CONSORZIO MARCHIO STORICO DEI LAMBRUSCHI MODENESI

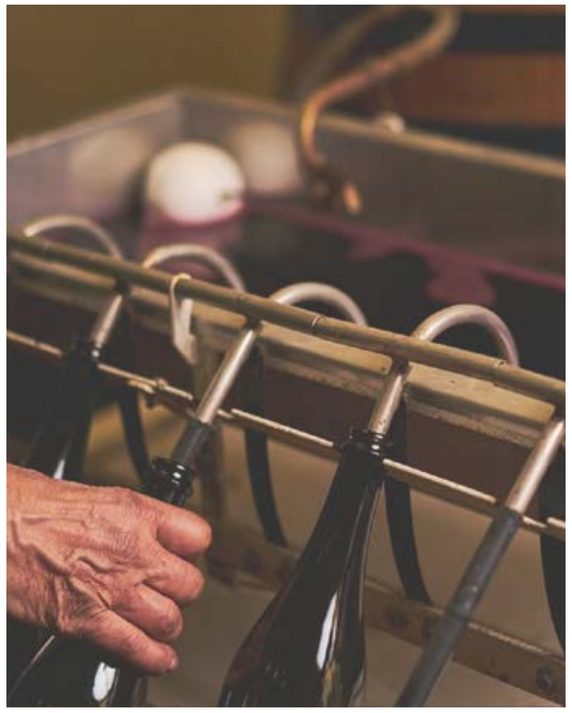
COLLO DI BOTTIGLIA

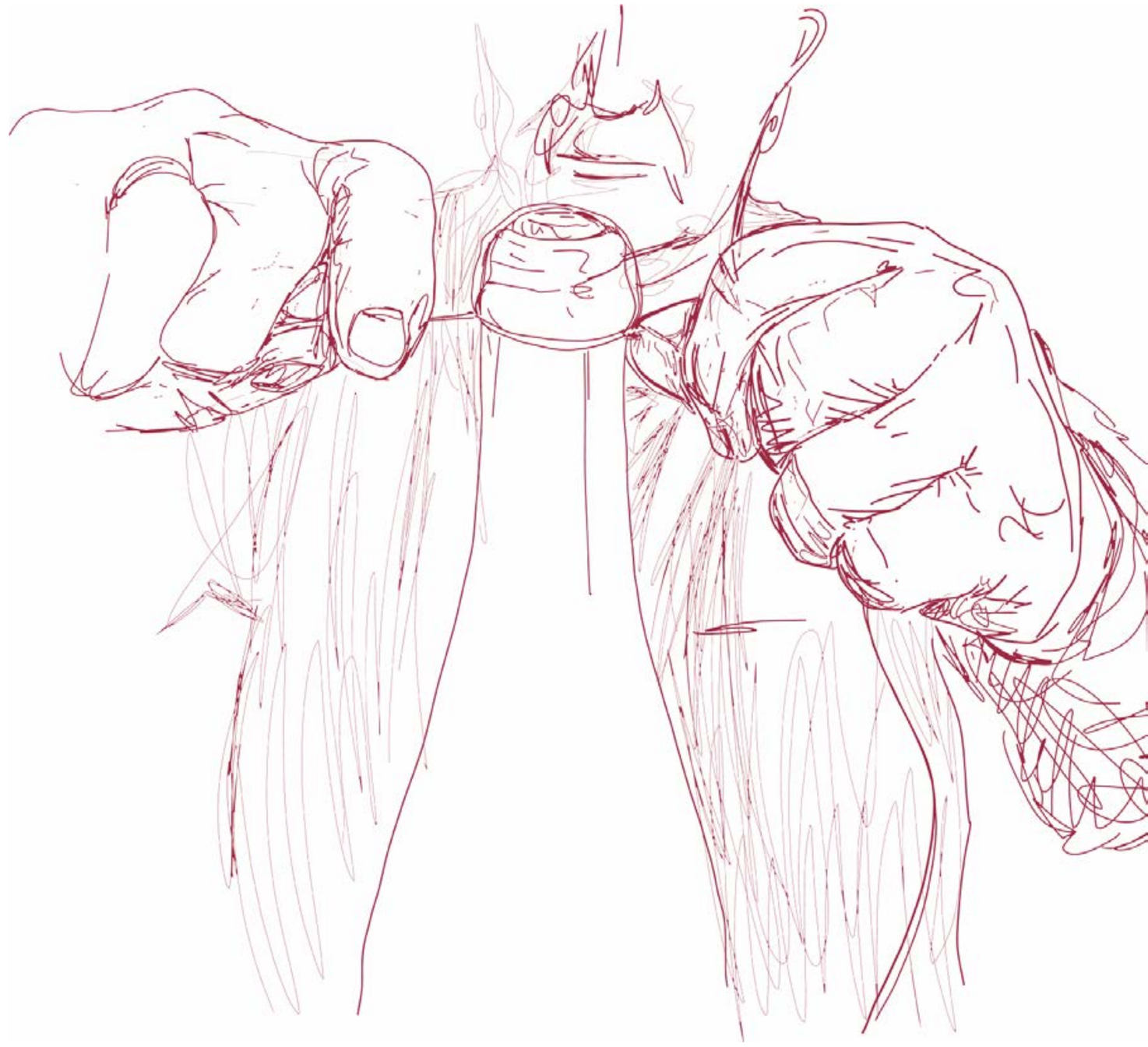


L'imbottigliamento è l'ultimo passaggio di un lungo percorso di lavorazione e selezione. Sono quasi mezzo milione gli ettolitri di vino prodotti. E solo la parte migliore viene messa in bottiglia. Una garanzia di qualità che rappresenta un tratto distintivo della nostra cantina. Insieme alle nostre vendemmie e ai nostri stabilimenti dove passato, presente e futuro si fondono in un processo produttivo in continuo divenire. Perché anche al meglio non c'è mai fine.

Un omaggio, un ringraziamento a lui: l'alfiere della cooperazione, l'inventore delle cantine sociali.
Illuminato ed energico modenese di origine ebrea, Gino Friedmann fu, dagli inizi del Novecento in poi, pioniere di soluzioni agronomiche e imprenditore innovatore che contagiò tutto il tessuto sociale della sua provincia, rendendo possibile l'associazione di cooperative fondate su principi mutualistici e liberali.
Insomma, se non ci fosse stato lui non ci saremmo, ora, noi.
Solo il meglio può portare il suo nome. Ecco perché gli dedichiamo un Lambrusco in purezza di sole uve di Lambrusco di Sorbara, con profumo di frutta bianca e fiori. Dal sapore vivace, sapido, asciutto con fondo di lievito. Dal colore rosso rosato, leggermente scarico e dalla spuma fine e persistente.
Un vino secco, diretto, classico nello stile, di una semplicità raffinata, per gente che, come Gino, è schietta e verace. Vero amico, a tavola… e ovunque.







CANTINA DI CARPI E SORBARA
SOCIETÀ AGRICOLA COOPERATIVA

SEDE AMMINISTRATIVA
VIA CAVATA, 14
41012 - CARPI (MO)
ITALY

WWW.
CANTINADICARPIESORBARA.IT

CANTINADICARPIESORBARA.IT