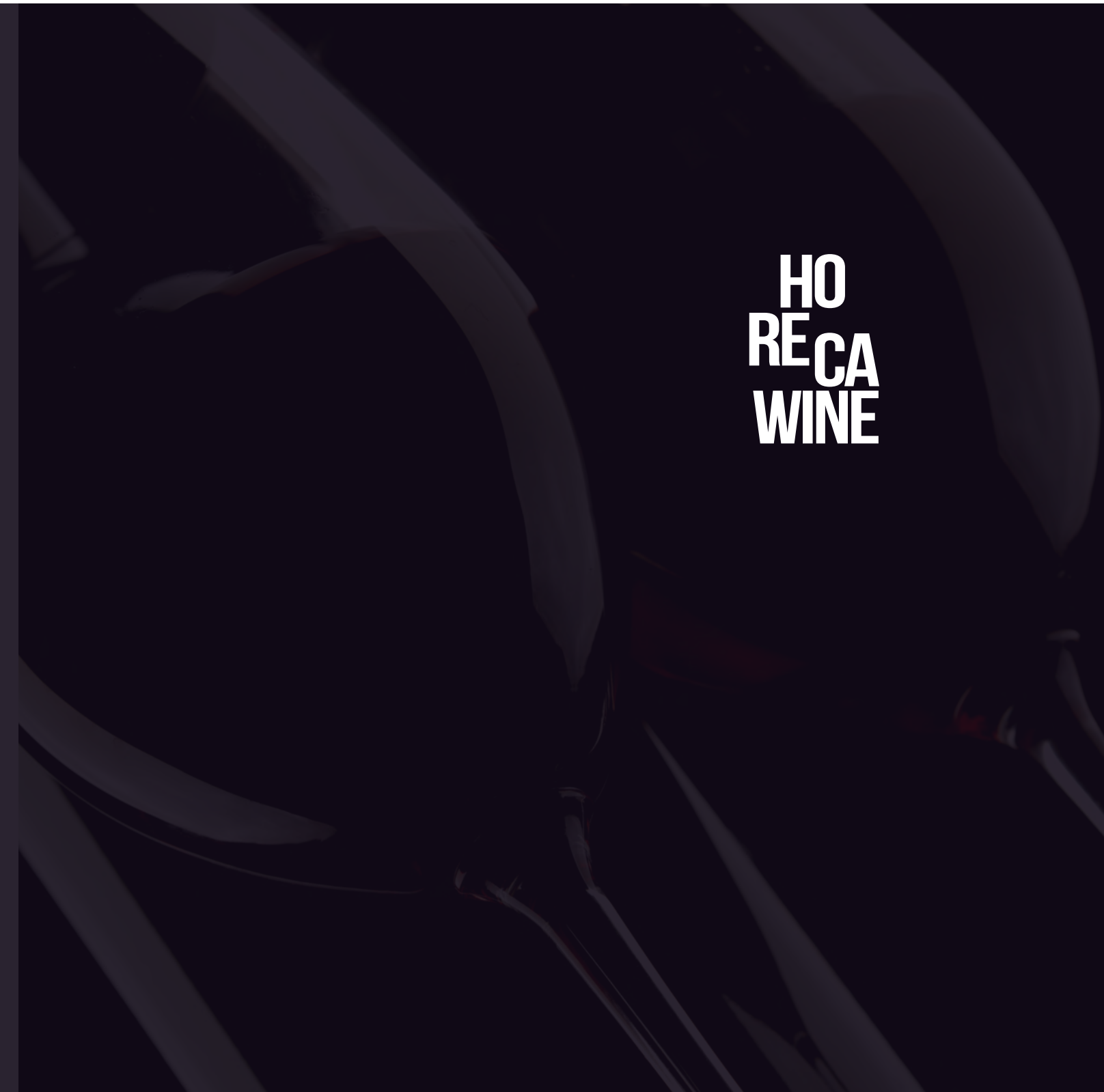


Assortimento  
Ho.Re.Ca.  
2 0 2 4



CANTINE  
**Riunite&Civ**  
Via Brodolini n. 24 - 42040 Campegine (RE) - Tel. 0522/905711  
[www.riuniteciv.com](http://www.riuniteciv.com) - [comita.trad@riuniteciv.it](mailto:comita.trad@riuniteciv.it)

CANTINE  
**Riunite&Civ**

**MASCHIO dei CAVALIERI**



Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg "Rive di Colteraldo" Spumante Brut Millesimato 75cl 150cl\*(1)



Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Spumante Extra Dry Millesimato 75cl 37,5cl

Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Spumante Brut Millesimato



Prosecco Doc Treviso Spumante Extra Dry 75cl 150cl\*(3)

Prosecco Doc Treviso Spumante Brut



Prosecco Doc Rosé Spumante Extra Dry Millesimato



Metodo Classico Trento Doc Spumante Brut Millesimato



Ribolla Gialla Spumante Brut

**NOVITÀ**



Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Extra Brut

Incirocio Manzoni 6.0.13 VSO Brut



"Sathia" Manzoni Moscato 13.0.25 VSOA



Rosé Spumante Extra Dry



"Gran Cuvée Prestige" Spumante Extra Dry Millesimato 75cl 150cl\*(3)



"Shah Mat" Spumante Extra Dry 75cl 20cl

Prosecco Doc Frizzante "Spago"



Prosecco Doc Spumante Extra Dry 20cl

**Alba luna**



Cuvée Spumante Extra Dry

Prosecco Doc Treviso Spumante Extra Dry

**ALBIDEA CARALI**  
VITICOLTORI DAL 1959



"AC" Lambrusco Reggiano Doc Spumante Extra Brut



Spergola VSO - Metodo Classico Dosaggio zero



Metodo Classico VSO Rosé Pas dosé



Metodo Classico VSO Brut



"Ottocentenero" Lambrusco Emilia Igt Secco 75cl 150cl\*(1)



"Ottocentenero" Lambrusco Emilia Igt Spumante Rosé Extra Dry\*(2)



"Meares" Lambrusco Emilia Igt Semisecco



"FB" Lambrusco Emilia Igt Secco Metodo Ancestrale



"Codarossa" Lambrusco Grasparossa Colli di Scandiano e Canossa Doc Amabile



"Foglie Rosse" Lambrusco Reggiano Doc Secco 75cl 37,5cl



Lambrusco Reggiano Doc Secco



"Monteleone" Cabernet Sauvignon Colli di Scandiano e Canossa Doc 75cl 150cl\*(4)



"1936" Lambrusco Emilia Igt Semisecco Biologico



"Stellato" Spergola Spumante Pas dosé



Pignoletto Doc

**Linea EXCLUSIVE**



"ROSÉ DEL CRISTO" Lambrusco di Sorbara Denominazione di Origine Controllata Metodo Classico Spumante Brut



"LO SCARLATTO DI UMBERTO" Lambrusco di Sorbara Denominazione di Origine Controllata Metodo Classico Spumante Brut

*Umberto Cavicchioli e F.*



"VIGNA DEL CRISTO" Lambrusco di Sorbara Denominazione di Origine Controllata Vino Frizzante Secco



"COL SASSOSO" Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Denominazione di Origine Controllata Vino Frizzante

**Linea ANTICA FORESTERIA**



LAMBRUSCO DI SORBARA Denominazione di Origine Controllata Spumante Extra Dry



BLANC DE BLANC Pignoletto Denominazione di Origine Controllata Spumante Extra Dry

**Linea ANCESTRALE**



LAMBRUSCO DI SORBARA Denominazione di Origine Controllata Vino Frizzante Secco



PIGNOLETTO Denominazione di Origine Controllata Vino Frizzante

**Linea 1928**



LAMBRUSCO DI MODENA Denominazione di Origine Controllata Vino Frizzante Abboccato



LAMBRUSCO DI SORBARA Denominazione di Origine Controllata Vino Frizzante Semisecco

**Linea FANTASIA**



PIGNOLETTO Denominazione di Origine Controllata MODENA Spumante Brut



MALVASIA EMILIA Indicazione Geografica Tipica Vino Frizzante Amabile

**ROSE MODENA**  
Denominazione di Origine Controllata Spumante Extra Dry

**ACETO BALSAMICO DI MODENA**  
Indicazione Geografica Protetta 250ml



**QB**



Montepulciano d'Abruzzo Doc



Romagna Doc Sangiovese



Delle Venezie Doc Pinot Grigio



Vino Chardonnay



Pignoletto Doc Frizzante

**TORRE SARACENA**



Sicilia Doc Nero D'Avola

**Porphyrio**



Vermentino di Gallura Superiore Docg

**DONINI**  
COLLEZIONE



Merlot Trevenezie Igt

Delle Venezie Doc Pinot Grigio

**GAETANO RICCHI**



Pignoletto Doc Reno Frizzante

Pignoletto Doc Spumante Brut

**I FEUDALI**



Taurasi Riserva Docg

Irpinia Aglianico Doc

Greco di Tufo Docg

Fiano di Avellino Docg

Irpinia Doc Falanghina

**KENDERMANN'S**



Qualitätswein Pfalz Gewürztraminer Doc

Qualitätswein Rheinland Müller Thurgau Doc

\* (1) confezione singola con astuccio - Crt da 3 pz. senza astuccio - \* (2) disponibile estorcuto in cartone da 6 - \* (3) disponibile in cartone da 6 - \* (4) disponibile in cassetto di legno

*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.



FONDAZIONE  
1928

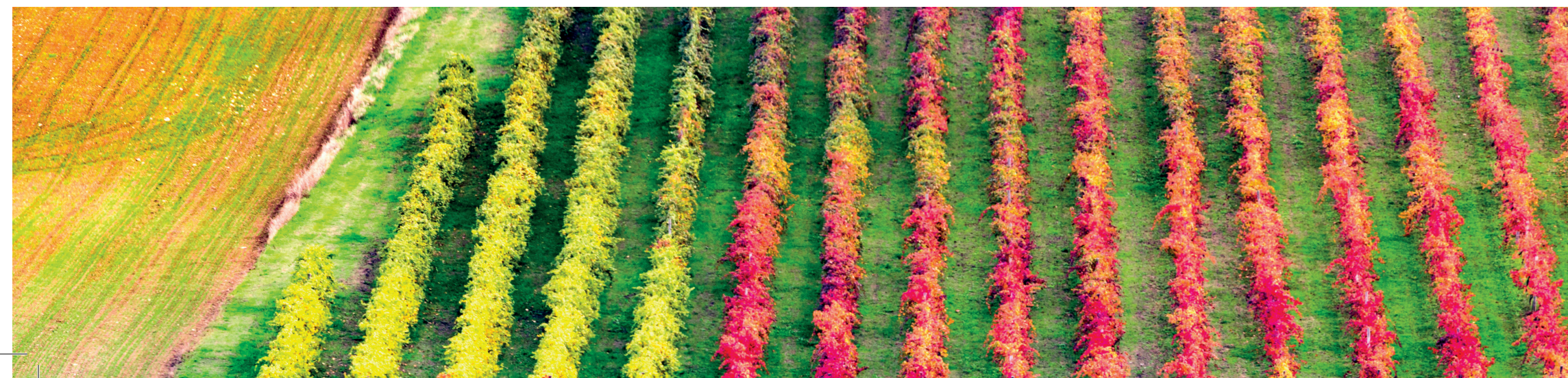
FONDATORE  
Umberto  
Cavicchioli

VITIGNI

- Lambrusco di Sorbara
- Grechetto Gentile
- Malbo Gentile
- Ancellotta

CARATTERISTICHE PEDOCCLIMATICHE

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

### 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 ORGANOLETTICHE	AFFINAMENTO
● I938633H/RDC20	750 ml	<b>ROSÉ DEL CRISTO</b>	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.	Presca di spuma di 36 mesi.
● IV04633H/6628622	750 ml	<b>VIGNA DEL CRISTO</b>	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	<b>COL SASSOSO</b>	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, inteso 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 ORGANOLETTICHE
● I695633H/UCHAF	750 ml	<b>ANTICA FORESTERIA</b>	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.
● IV74633H/UCHAF	750 ml	<b>ANTICA FORESTERIA</b>	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	<b>1928</b>	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	<b>1928</b>	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	<b>1928</b>	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.

1928



**1928**  
LAMBRUSCO DI SORBARA DOC  
SEMISECCO



**1928**  
LAMBRUSCO DI MODENA DOC  
ABBOCCATO



**1928**  
LAMBRUSCO GRASPAROSSA  
DI CASTELVETRO DOC AMABILE

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	<b>PIGNOLETTO</b>	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	<b>ROSÉ</b>	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	<b>MALVASIA</b>	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	<b>CONTESSA MATILDE</b>	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	<b>CONTESSA MATILDE</b>	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	<b>ACETO BALSAMICO</b>	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](mailto:comita.trad@riuniteciv.it)