



cantina
PUIANELLO

coltivare le
migliori colline
reggiane

CULTIVATE THE BEST HILLS OF
REGGIO EMILIA

memoria
MEMORY

La nostra storia

OUR HISTORY

Nel **1938** *cinque uomini fondarono Cantina Puianello*. Successivamente, si unirono al progetto iniziale nuove famiglie, ispirando valori poi condivisi dalle nuove generazioni.

In 1938 five men founded the Puianello winery. Subsequently, new families joined the initial project, inspiring values then shared by the new generations.



1938
fondazione
FOUNDATION

2012
ristrutturazione
RENOVATION

Da allora, il nostro statuto stabilisce ancora che **solo le uve conferite dai soci possano essere impiegate nella trasformazione del vino**, in un raro esempio di valorizzazione del territorio che da Scandiano sale verso Canossa.



Since then, our statute still establishes that only the grapes contributed by the members can be used in the transformation of wine, in a rare example of valorization of the territory that from Scandiano rises towards Canossa.

2022
ampliamento
EXPANSION

I nostri valori

OUR VALUES

filosofia

PHILOSOPHY



Alla cura dei vigneti, tra pendii e declivi, si aggiungono oggi **metodi di vinificazione rigorosi e nuove tecnologie** che contribuiscono a creare la qualità e lo stile dei nostri vini.

Crediamo fortemente nel portare avanti le tradizioni che hanno reso la nostra piccola realtà rinomata a livello internazionale, in un connubio perfetto tra storia e innovazione.

Ci prendiamo cura di un territorio scosceso, i cui vigneti si trovano principalmente in zone collinari, incentivando una **cura della terra di stampo eroico**, con basse rese ma con una maggiore qualità delle uve.



Today, rigorous winemaking methods and new technologies are added to the care of the vineyards, between slopes and slopes, which contribute to creating the quality and style of our wines.

We strongly believe in carrying on the traditions that have made our small company internationally renowned, in a perfect combination of history and innovation.

We take care of a steep territory, whose vineyards are mainly located in hilly areas, encouraging heroic care of the land, with low yields but a higher quality of the grapes.

vigneti

VINEYARDS

I nostri vigneti

OUR VINEYARDS

Al riparo dal clima umido e dalle frequenti nebbie, tipiche della pianura emiliana, ancora oggi le nostre colline offrono un **micro-clima privilegiato**, ventilato e con una buona escursione termica. Cresciuti su **terreni calcarei e tendenzialmente argillosi**, i nostri vigneti seguono prevalentemente il sistema di allevamento a contropalliera, con fili di contenimento vegetativo, abbinando il sistema di potatura a Guyot.



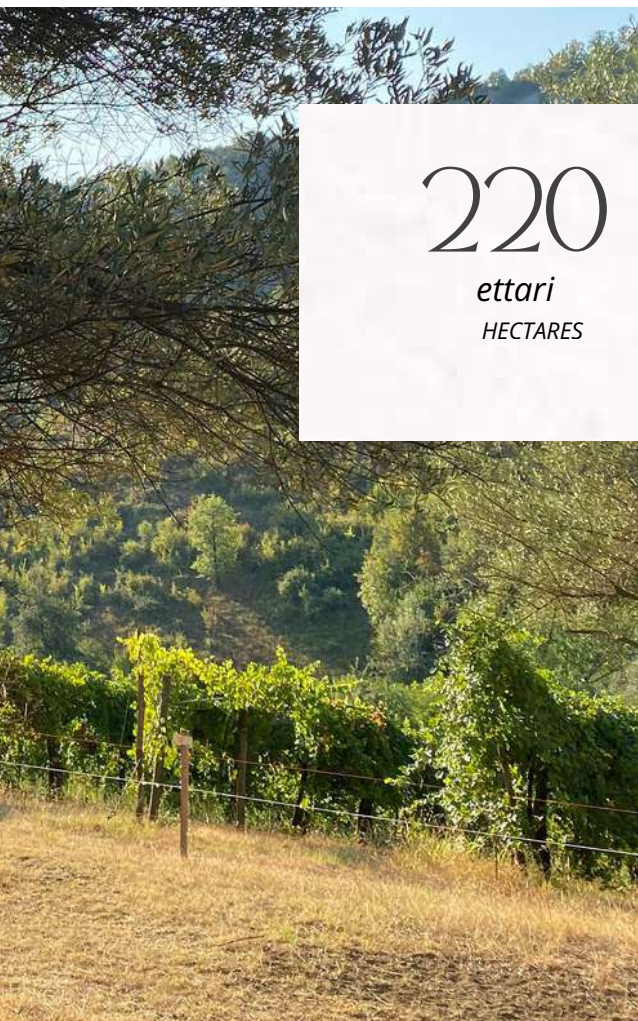
Sheltered from the humid climate and frequent fogs, typical of the Emilian plain, even today our hills offer a privileged micro-climate, ventilated and with a good temperature range. Grown on calcareous and basically clayey soils, our vineyards mainly follow the counter-espalier training system, with vegetative containment wires, combining the Guyot pruning system.



I nostri vigneti sono disposti attorno alla collina e vengono coltivati rispettando il territorio secondo i **disciplinari dell'agricoltura convenzionale e biologica**, che ci permette di produrre vini pregiati e particolarmente ricercati.



Our vineyards are arranged around the hill and are cultivated respecting the territory according to the regulations of conventional and organic agriculture, which allows us to produce fine and particularly sought-after wines.



220

ettari
HECTARES

8

vitigni autoctoni
NATIVE VINES

180

soci
MEMBERS

vigneti

VINEYARDS

Vitigni riscoperti

REDISCOVERED VINES



Cantina Puianello è nel cuore della regione del Lambrusco, per questo riceviamo diverse qualità di questa uva autoctona. Scoprire il ruolo di ciascuna varietà è un percorso che stupisce: il **Lambrusco Montericco** è per eleganza, acidità e freschezza, il **Lambrusco Grasparossa** è per struttura e note di frutta a bacca rossa. Al pari sono presenti vitigni autoctoni da bacca bianca, come la **Spergola**, che presenta un perlage fine e persistente, i profumi tipici ricordano la frutta verde, anticipando un gusto secco, armonico ed elegante, e infine la **Malvasia**, con i suoi profumi intensi e aromatici che richiamano sentori di agrumi e fiori d'arancio.

Cantina Puianello is in the heart of the Lambrusco region, which is why we receive different qualities of this native grape. Discovering the role of each variety is an astonishing journey: Lambrusco Montericco stands for elegance, acidity and freshness, Lambrusco Grasparossa stands for structure and notes of red berry fruit. Likewise, there are native white berry vines, such as Spergola, which has a fine and persistent perlage, the typical aromas are reminiscent of green fruit, anticipating a dry, harmonious and elegant taste, and finally Malvasia, with its intense and aromatic that recall hints of citrus fruits and orange blossom.

Spergola

Le prime testimonianze scritte relative al vitigno Spergola risalgono al XV secolo, quando fu citato da Bianca Cappello, Granduchessa di Toscana. Si tratta quindi di un vitigno autoctono molto antico, che per molto tempo è stato confuso con il Sauvignon.

The first written testimonies relating to the Spergola vine date back to the 15th century, when it was mentioned by Bianca Cappello, Grand Duchess of Tuscany. It is therefore a very ancient native vine, which for a long time was confused with Sauvignon.



Lambrusco Montericco

Una varietà che prende il suo nome da Montericco, una frazione del comune di Albinea, in provincia di Reggio Emilia. Questo luogo gode di un particolare microclima, temperato rispetto alle colline circostanti, grazie al quale primeggiano le colture frutticole, vitivinicole e le pregiate produzioni che ne derivano.

A variety that takes its name from Montericco, a hamlet in the municipality of Albinea, in the province of Reggio Emilia. This place enjoys a particular microclimate, temperate compared to the surrounding hills, thanks to which the fruit and wine crops and the valuable products resulting from them excel.



Malvasia

La Malvasia di Candia è un vitigno bianco di origine antica. Nella sua variante aromatica è straordinariamente diffuso in Emilia. La sua ricca aromaticità riesce ad esprimersi ottimamente sia nelle versioni ferme che mosse, raggiungendo l'apice dell'intensità nelle interpretazioni passite o da vendemmia tardiva.

Malvasia di Candia is a white grape variety of ancient origin. In its aromatic variant it is extraordinarily widespread in Emilia. Its rich aroma is able to express itself excellently in both the still and live versions, reaching the peak of intensity in the raisin or late harvest interpretations.



buone pratiche

GOOD PRACTICE

Sostenibilità

SUSTAINABILITY

Il nostro regolamento interno, condiviso dai soci, parte da qui: **eliminare completamente l'utilizzo di diserbanti chimici**, **incentivare una vendemmia manuale** che permetta al vignaiolo di prendersi cura personalmente delle proprie piante, dalla potatura alla vendemmia delle uve, **vinificare solo le uve conferite dai nostri soci** e lavorare in **filiera corta**, con un occhio attento alla sostenibilità, grazie al **riciclo del vetro** delle nostre bottiglie.

Inoltre la Cantina è dotata di un **impianto fotovoltaico** che ci permette di rendere più sostenibile anche il processo di produzione delle nostre etichette.



Our internal regulation, shared by the members, starts from here: completely eliminate the use of chemical herbicides, encourage manual harvesting that allows the winemaker to personally take care of his plants, from pruning to harvesting the grapes, make wine only from the grapes supplied by our members and work in a short supply chain, with a careful eye on sustainability, thanks to the recycling of the glass in our bottles.

Furthermore, the cellar is equipped with a photovoltaic system which allows us to make the production process of our labels more sustainable.





✓ biologico

ORGANIC WINE

Incentiviamo una conversione dei nostri vigneti **verso una produzione interamente biologica.**

We encourage a conversion of our vineyards towards entirely organic production.

✓ vendemmia manuale

MANUAL HARVEST

Quasi la totalità delle nostre uve proviene da processi di **vendemmia e lavorazione delle viti manuali.**

Almost all of our grapes come from manual harvesting and vine processing processes.

✓ filiera corta

SHORT SUPPLY CHAIN

La nostra Cantina svolge **tutti i processi di produzione del vino internamente**, accogliendo le uve e consegnando al consumatore il prodotto imbottigliato e finito.

Our winery carries out all wine production processes internally, receiving the grapes and delivering the bottled and finished product to the consumer.

✓ riciclo

RECYCLING

Riciclamo il vetro delle bottiglie grazie al progetto "vuoto a rendere" applicato in fase di vendita.

We recycle the glass of the bottles thanks to the "returnable" project applied during the sales phase.

✓ no ai diserbanti chimici

NO TO CHEMICAL HERBICIDES

Abbiamo **vietato l'utilizzo in vigna di diserbanti chimici** per preservare la biodiversità della nostro territorio.

We have banned the use of chemical herbicides in the vineyard to preserve the biodiversity of our territory.

✓ vinifichiamo solo le uve conferite dai nostri soci

WE ONLY MAKE WINE FROM THE GRAPES SUPPLIED BY OUR MEMBERS

Dal 1938 il nostro statuto stabilisce infatti che **solo le uve conferite dai soci** possano essere impiegate nella trasformazione del vino.

Since 1938 our statute has established that only the grapes contributed by the members can be used in the transformation of wine.



storia

HISTORY

Matilde di Canossa

MATILDE DI CANOSSA



La Grancontessa Matilde di Canossa è una delle figure più importanti del Medioevo italiano: fu incoronata presso il **Castello di Bianello** a Quattro Castella (Reggio Emilia) dall' imperatore **Enrico V** nel 1111, con il titolo di **Vicaria Imperiale d'Italia**. La pace, da Matilde di Canossa in poi, in questi luoghi si sanciva con il vino bianco, da uva **Spergola**, forse il vitigno che più di ogni altro riesce a sopportare la siccità, abituata a crescere proprio su terreni collinari ricchi di struttura e minerali, ma poveri d'acqua. Dedichiamo proprio a lei la nostra **Linea Matildica**, raccontando i luoghi, le persone e gli incontri che hanno reso nota la storia dei Territori Matildici.

The Grand Countess Matilde di Canossa is one of the most important figures of the Italian Middle Ages: she was crowned at the Bianello Castle in Quattro Castella (Reggio Emilia) by Emperor Henry V in 1111, with the title of Imperial Vicar of Italy. Peace, from Matilde di Canossa onwards, in these places was sanctioned with white wine, from Spergola grapes, perhaps the vine that more than any other can withstand drought, accustomed to growing on hilly soils rich in structure and minerals, but poor in water. We dedicate our Linea Matildica wines to her, telling the places, people and encounters that made the history of the Matilde Territories known.

Matilde di Canossa fu feudataria imperiale, ma sostenitrice del papato durante la lotta delle investiture, uno **scontro tra il Papato ed il Sacro Romano Impero** che si protrasse dal 1073 fino al 1122, riguardante il diritto di nominare gli alti ecclesiastici ed il Papa stesso. Fu capo di un territorio enorme, esteso tra Lombardia, Emilia e Toscana, strategicamente collocato al centro della penisola italiana e **seppe contenere gli squilibri politici** che seguirono gli scontri fra l'imperatore Enrico IV e papa Gregorio VII, arrivando anche ad accettare due matrimoni a lei sgraditi e a rinunciare ai suoi feudi.

Matilde di Canossa was an imperial feudal lord, but a supporter of the papacy during the investiture struggle, a clash between the Papacy and the Holy Roman Empire which lasted from 1073 until 1122, concerning the right to appoint high ecclesiastics and the Pope himself. She was the head of an enormous territory, extending between Lombardia, Emilia and Tuscany, strategically located in the center of the Italian peninsula and was able to contain the political imbalances that followed the clashes between Emperor Henry IV and Pope Gregory VII, even going so far as to accept two marriages in her unwelcome and to renounce his fiefdoms.



M	A	T	I
D	A	D	E
G	R	S	I
Q	U	E	S
		S	S

etichette

LABLES

I nostri vini

OUR WINES

SELEZIONE MATILDICA: la nostra linea di vini selezionati dedicati alla Contessa di Canossa.

SELEZIONE MATILDICA: OUR LINE OF SELECTED WINES DEDICATED TO THE COUNTESS OF CANOSSA.

La Selezione Matildica è la nostra linea di bottiglie **dedicate alla Contessa Matilde di Canossa**, accuratamente selezionate. Un viaggio tra i più ancestrali sapori della nostra terra, raccontando di vitigni autoctoni millenari e profumi aromatici.

The Matildica Selection is our line of bottles dedicated to the Countess Matilde of Canossa, carefully selected. A journey through the most ancestral flavors of our land, telling of thousand-year-old native vines and aromatic scents.



SELEZIONE CLASSICA: le bottiglie che raccontano il territorio

SELEZIONE CLASSICA: THE BOTTLES THAT TELL THE STORY OF OUR TERRITORY

Dai grappoli dei vigneti dei nostri soci prendono forma alcuni vini di cui andiamo fieri: scoprine alcuni qui.

Some wines of which we are proud take shape from the bunches of our members' vineyards: discover some of them here.



etichette

LABLES

La tradizione della fermentazione
in bottiglia: I NOSTRI ANCESTRALI

THE TRADITION OF BOTTLE
FERMENTATION: OUR ANCESTRALS



La selezione Ancestrale della nostra Cantina prevede un **Bianco** (Spegola biologica), un **Rosè** da uve Montericco e un **Rosso**, da uve Lambrusco, anche questo biologico. La presa di spuma avviene in bottiglia secondo la metodologia ancestrale, dove i lieviti, una volta terminata la seconda fermentazione muoiono e si depositano sul fondo. Nessuna filtrazione viene effettuata prima della messa in vendita.

The Ancestral selection of our Cellar includes a White (organic Spegola), a Rosè from Montericco grapes and a Red, from Lambrusco grapes, also organic. The second fermentation takes place in the bottle according to the ancestral methodology, where the yeasts, once the second fermentation is finished, die and settle on the bottom. No filtration is carried out before being put on sale.

VERMOUTH E PASSITI: un viaggio
nei vini da meditazione.

*VERMOUTH AND PASSITI: A JOURNEY INTO
MEDITATION WINES.*



PUIANELLO METODO CLASSICO:
eleganza e armonia nel bicchiere

*PUIANELLO CLASSIC METHOD: ELEGANCE
AND HARMONY IN THE GLASS*



Dove ci troviamo

contatti

CONTACTS

WHERE ARE WE

Visitando le colline del Lambrusco, attraverso i terreni calcarei e argillosi che da Scandiano salgono a Canossa, si arriva a Puianello, sede della storica Cantina.

La Cantina si trova **nel cuore della regione del Lambrusco**, un territorio che da sempre ispira i prodotti realizzati tra cui Lambrusco, Malvasia e Spergola.

Visiting the Lambrusco hills, through the limestone and clay soils that rise from Scandiano to Canossa, you arrive at Puianello, home of the historic winery.

The winery is located in the heart of the Lambrusco region, a territory that has always inspired the products made including Lambrusco, Malvasia and Spergola.





iscriviti alla nostra newsletter
sign up to our newsletter

segui sui social
follow us on social media



Via C. Marx 19/A
42020 Puianello (Reggio Emilia)

info@cantinapuianello.it
+39 0522 889120

