

1900 Malbo Gentile “Campo delle More” di Casali Viticoltori

scritto da Redazione Wine Meridian | 5 Agosto 2023



Il Malbo Gentile è uno storico vitigno dell’Emilia-Romagna noto soprattutto nel passato per essere un buon partner del Lambrusco (in particolare il Grasparossa) per conferirgli maggior colore e belle note speziate e balsamiche.

La Casali Viticoltori, dal 2014 nelle sapienti mani del gruppo Emilia Wine, ha dato nuova vita a questo interessante vitigno emiliano vinificandolo da solo per ottenere uno dei vini rossi frizzanti dolci di maggior pregio.

Il 1900 Malbo Gentile Dolce è accattivante già alla vista, con un colore rosso porpora di straordinaria intensità.

Al naso arrivano forti le sensazioni di frutti di bosco ben

maturi, a partire da more e lamponi, ma anche sentori nitidi di prugna, susina e una piacevole nota di viola mammola.

In bocca una bella sensazione avvolgente, nessun eccesso di dolcezza ben calibrata da una trama acida fragrante che lo rende decisamente persistente con un finale dove ritornano forti le sensazioni fruttate.

L'abbiamo abbinato in un fine cena a della gustosa cioccolata fondente e ne siamo usciti entusiasti.

Company Profile

La storia di Casali Viticoltori, la più antica realtà vitivinicola reggiana, ha inizio nel 1900 quando Giuseppe Casali decise di trasformare la sua produzione familiare in una vera e propria attività.

La prima cantina, collocata a ridosso dell'antica Rocca dei Boiardo di Scandiano, con il crescente successo dei vini sul mercato e il necessario aumento della produzione, divenne troppo piccola e così la sede si trasferì negli anni '80 nell'attuale sede a Pratissolo di Scandiano.

Oggi Casali Viticoltori rappresenta un punto di riferimento del comprensorio reggiano e alla fine del 2014 è entrata a far parte del Gruppo Emilia Wine che con più di 700 soci coltiva un vigneto di circa 1870 ettari tra il fiume Po, la Via Emilia e l'Appennino Reggiano.

Casali Viticoltori srl

Via delle Scuole, 7

42019 Pratissolo di Scandiano (RE)

info@casalivini.it

0522 / 855441

www.casalivini.it

