



Alle porte di Reggio Emilia, dove la nebbia del "Grande Fiume" di Guareschi incontra le colline, sorge Podere Cipolla, un'oasi di biodiversità nel cuore del Parco Modolena e Quaresimo, nata nel 2003 dal legame profondo tra il vignaiolo Denny Bini e la sua terra. Su una superficie di 7 ettari, la vite convive con frutteti e seminativi, seguendo i ritmi dell'agricoltura biologica. Il cuore della produzione batte per la grande famiglia dei Lambruschi e per gli storici vitigni reggiani come Spergola e Malbo Gentile. Qui il vino è inteso come espressione sincera del territorio: si utilizza il metodo ancestrale della rifermentazione in bottiglia con il risultato di vini "vivi", capaci di evolversi nel tempo, sospesi tra un'eleganza raffinata e quella rusticità schietta che solo l'Emilia sa regalare.

## Reggio nell'Emilia

NUMERO BOTTIGLIE	20000BT/anno
ETTARI VITATI	4,5ha
TIPO DI PRODUZIONE	Biologica
ZONE DI COMPETENZA	Campania

### LEVANTE 90 MALVASIA DELL'EMILIA IGP

0,75l • Vino

Prodotto disponibile prossimamente

90% Malvasia aromatica di Candia +  
10% Spergola



### Rosa dei Venti Lambrusco dell'Emilia IGT

Prodotto disponibile prossimamente

95% Lambrusco Grasparossa + 5%  
Malbo



### Ponente 270 Lambrusco dell'Emilia IGT

Prodotto disponibile prossimamente

95% Lambrusco + 5% Malbo



### Libeccio 225 Lambrusco Emilia IGT

Prodotto disponibile prossimamente

100% Lambrusco Grasparossa





## **ARMA DEI Spergola dell'Emilia IGP**

Vino Bollicine

**Prodotto disponibile prossimamente**

 100% Spergola



## **Cipolla N.5**

Vino Bianco

**Prodotto disponibile prossimamente**

 100% Malvasia aromatica di Candia