



CIV e CIV,

UN BRINDISI ALLA OTTIMA ANNATA.



Al via la campagna damigiana per chi ama imbottigliare

E' stata un'ottima annata per il Civ&Civ, cooperativa dalla nobile e lunga storia, con oltre 1.800 produttori associati e 2.400 ettari di vigneto situati tra Modena e Bologna. Civ&Civ si è confermato negli anni sempre all'avanguardia nei sistemi di produzione e nella qualità, sia per il prodotto finale che per le garanzie sulle uve che vengono conferite ai suoi stabilimenti.

L'aspetto positivo da sottoli-

neare del lavoro di Civ&Civ è nella garanzia di salubrità delle sue uve: da anni ormai i soci del Consorzio adottano metodi di coltivazione naturale, a produzione integrata o biologica. Questo impegno garantisce che la quasi totalità del vino prodotto dal Civ&Civ provenga da vigneti condotti secondo il disciplinare di produzione integrata.

L'attenzione a sistemi di produzione salubri non è di poca

importanza, specialmente se legata a un consorzio delle dimensioni di Civ&Civ, che nel 2006 ha ritirato dai propri soci quasi 380.000 quintali d'uva. Nel territorio in cui si trovano i 2.300 ettari di vigneti coinvolti nel progetto di produzione integrata è stata evitata

la dispersione, in atmosfera e nelle falde, di 4 milioni di litri di miscele chimiche.

La convinzione del Consorzio infatti, più volte espressa anche nelle relazioni di bilancio e nelle comunicazioni dell'azienda, è che tra gli obblighi di una realtà che opera a stretto contatto con l'ambiente, ci sia anche quello di preservarlo, per i soci e per tutti i cittadini che vi abitano. La dimostrazione dei risultati raggiunti in questo campo da Civ&Civ sta nella garanzia al consumatore del "residuo zero", cioè assenza totale di tracce di pesticidi riscontrate nel prodotto finale. Civ&Civ festeggia un'altra ottima annata con la vendita, nelle sue quattro Cantine, dei vini dell'annata 2006 da acquistare in damigiana per l'imbottigliamento familiare: i tre Lambruschi doc modenesi, ma anche il Pignoletto, il Bianco di Castelfranco, il Montuni e altri vini tipici della zona. La vendita in damigiana, da sempre molto curata dal Consorzio, incontra il favore di tanti intenditori e amanti del vino imbottigliato in casa. La "campagna damigiana" propone come sempre alta qualità e prezzi concorrenziali con sconti particolari per i migliori clienti.

CIV&CIV

leader anche nell'imbottigliamento familiare

La qualità e il gusto del vino imbottigliato in casa, in qualche modo "personalizzato". Questo garantisce la "Campagna damigiana", con cui anche quest'anno il Civ&Civ ha iniziato la vendita dei suoi vini tipici dell'annata 2006 da acquistare in damigiana per l'imbottigliamento familiare. E' una formula che risulta particolarmente gradita nelle province di Modena e Bologna, dove evidentemente risiedono tanti traccionalisti, che amano avere la cantina piena e passare qualche pomeriggio dedicandosi all'imbottigliamento. In damigiana gli amanti del vino possono trovare, presso le quattro Cantine Civ&Civ, i tre Lambruschi doc di Modena (Sorbara, Salamino, Grasperossa), il Pignoletto dell'Emilia, il Bianco di Castelfranco, il Reno Montuni doc e altre 15 tipologie di vino. Civ&Civ è una realtà cooperativa forte-

mente radicata sul territorio (i suoi 1.900 viticoltori associati si trovano tutti fra Modena e Bologna), che ha progressivamente coinvolto tutti i suoi soci in progetti e protocolli concepiti in nome della qualità e salubrità del prodotto. Nei vigneti dei soci Civ&Civ da anni vengono applicati disciplinari di produzione integrata, che escludono l'uso di pesticidi pericolosi per l'uomo. Per questo il Consorzio è in grado di garantire nei vini a marchio Civ&Civ la totale assenza di sostanze chimiche di sintesi usate in agricoltura. Una garanzia importante che solo un'Azienda realmente attenta al consumatore è in grado di dare. Civ&Civ ha quattro Cantine sul territorio, tutte situate nel cuore delle zone di produzione delle D.O.C.: Cantina Civ di Castelfranco

Emilia (zona di produzione dei vini D.O.C. Reno Pignoletto e Reno Montuni), Cantina Civ di Sorbara (zona di produzione D.O.C. Lambrusco di Sorbara), Cantina Civ di Castelvetro (zona di produzione D.O.C. Lambrusco Grasperossa di Castelvetro),

Cantina Civ di San Marino di Carpi (zona di produzione D.O.C. Lambrusco Salamino di S.Croce). Civ&Civ premierà fra l'altro i suoi clienti migliori con sconti particolari, riservati a chi acquisterà più di 100 litri di prodotto in un'unica soluzione.



Vino in damigiana CIV&CIV

Trasparente & genuino

Il vino in damigiana CIV&CIV, sempre più gustoso e naturale che mai, ti aspetta nelle nostre cantine. Provalo tu stesso, sorseggiando il primo bicchiere di un'ottima annata: scoprirai la qualità, la genuinità e il sapore unico delle nostre terre.

Orario di apertura delle Cantine CIV&CIV dal 22 gennaio

Dal lunedì al venerdì dalle ore 8.00 alle ore 12.00 e dalle ore 14.00 alle ore 18.00

Fino al 31 marzo tutte le Cantine CIV&CIV saranno aperte anche il sabato. Le cantine di Castelfranco Emilia e di Castelvetro proseguiranno con le aperture del sabato per tutto il mese di aprile (escluso il sabato precedente la Pasqua).

Dal mese di maggio le Cantine rimarranno aperte al pubblico in giorni e orari differenti. Telefona alla tua Cantina per tutte le informazioni.

Cantina CIV&CIV di Castelvetro
Via Lingua Lunga, 9/a
Tel. 059.70.2781

Cantina CIV&CIV di Sorbara di Bomporto
Via Nazionale, 70
Tel. 059.90.2053

Cantina CIV&CIV di Castelfranco Emilia
Via Vittorio Veneto, 76
Tel. 059.92.4015

Cantina CIV&CIV di San Marino di Carpi
Strada Statale Mezza 468, 79
Tel. 059.68.6248

... e presso tutti i rivenditori autorizzati.

CIV & CIV
VIGNE E VINI
info@civeciv.com

Grande qualità,
piccoli prezzi.

Nelle cantine CIV&CIV puoi trovare anche una linea di vini in bottiglia creata in esclusiva per te!