



# CANTINA SOCIALE DI QUISTELLO

## *SOCIETA' AGRICOLA COOPERATIVA*

### **PRESENTAZIONE**

La Cantina Sociale di Quistello, fin dalla sua costituzione avvenuta nell'anno 1928, ha avuto idee chiare e traguardi ambiziosi.

Da sempre punto di riferimento nel territorio sia per quantità che per qualità del Lambrusco Mantovano e della propria IGP Quistello dove ha sviluppato una evoluzione del Lambrusco verso la modernità senza tradire la tradizione di essere produttori di vini altamente digeribili nello stile quistellese con un ottimo rapporto qualità-prezzo.

I vigneti dei soci della Cantina sono situati principalmente in quella zona che va dalla intersezione del fiume Secchia e il grande fiume "Po" dove si ottengono uve con caratteristiche uniche come il Lambrusco Grappello Ruberti che, proprio a Quistello, fonda le sue radici sia storiche che di grande qualità, ottenendo un vino che pone il Lambrusco quistellese unico nel suo genere. E dove la sapienza dei viticoltori e dei tecnici enologi hanno fatto sì che nel corso dei decenni la Cantina di Quistello fosse sempre stata antesignana nella ricerca di proporre vini che ben si identificano nel territorio di produzione e vinificazione.

Alla Cantina di Quistello serietà e costanza nel fare sono di casa in un lavoro metodico ed avvincente allo stesso tempo. Il proporre nuovi vini come lo Chardonnay o il Moscato, vitigni ritenuti non adatti alla nostra zona, ma nel quistellese hanno trovato la loro migliore collocazione verso un consumatore sempre più attento ed esigente.

La crescente attenzione al mondo del Lambrusco, in particolare a quello quistellese, fa sempre più da stimolo nel ricercare nuove varianti che incontrino sempre più il gradimento del consumatore. Oggi poi la Cantina di Quistello, oltre ai suoi vini, propone anche altri prodotti di ottima qualità frutto di un territorio di grandi eccellenze enogastronomiche.



# CANTINA SOCIALE DI QUISTELLO

## SOCIETA' AGRICOLA COOPERATIVA

### NUMERI

SOCI.....250

ETTARI VITATI .....350

UVA CONFERITA.....60.000 q.

LAMBRUSCO .....50.000 q.

BIANCHI .....10.000 q.

BOTTIGLIE PRODOTTE.....1.000.000

interamente vendute con vendita diretta  
oppure attraverso negozi specializzati e  
ristorazione



*La sede della Cantina di Quistello in Via Roma, 46  
ove si trovano lo stabilimento, la sede  
amministrativa e i due punti vendita*



*Il Presidente Luciano p.a. Bulgarelli*

*Il logo*



**CANTINA SOC. COOP. AGR. DI QUISTELLO**

P.I. e Cod. Fisc. 00157040205 – [www.cantinasocialequistello.it](http://www.cantinasocialequistello.it) – [info@cantinasocialequistello.it](mailto:info@cantinasocialequistello.it)  
Via Roma 46 – 46026 Quistello MN – Tel. 0376/618118 – fax 0376/619772

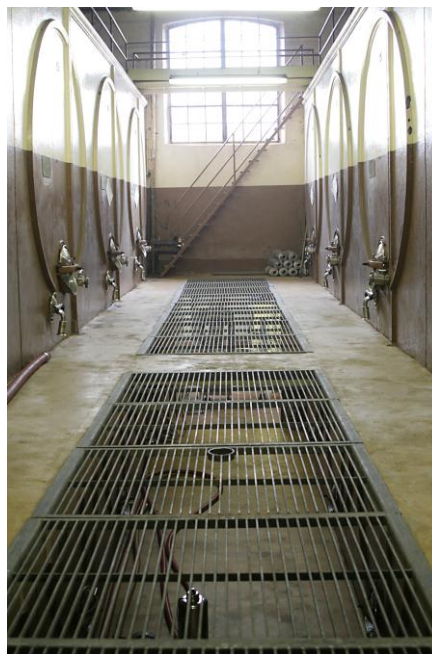


# CANTINA SOCIALE DI QUISTELLO

## SOCIETA' AGRICOLA COOPERATIVA



*Veduta esterna di alcuni vinificatori*



*Veduta dell'interno*



*Il nuovo allestimento WINE SHOP per una migliore esposizione e vendita dei prodotti alternativi al vino quali pasta, riso, mostarde, olio, salse, parmigiano reggiano, miele*



*Il Grappello Ruberti*



*Un vigneto di Lambrusco Mantovano*

**CANTINA SOC. COOP. AGR. DI QUISTELLO**

P.I. e Cod. Fisc. 00157040205 – [www.cantinasocialequistello.it](http://www.cantinasocialequistello.it) – [info@cantinasocialequistello.it](mailto:info@cantinasocialequistello.it)  
Via Roma 46 – 46026 Quistello MN – Tel. 0376/618118 – fax 0376/619772



# CANTINA SOCIALE DI QUISTELLO

## SOCIETA' AGRICOLA COOPERATIVA

### **80 VENDEMMIE (Rosso e Rosato)**

ROSSO FRIZZANTE – IGP

Ottenuto da uve Lambrusco Ruberti segue una fermentazione naturale in bottiglia a temperatura controllata. Rispettivamente di colore rosso rubino e rosato brillante, dal profumo fruttato di viola e mora, al gusto risulta corposo e strutturato. Si abbina ai piatti della cucina tipica mantovana, salumi e fritti in genere. Un vino a tutto pasto. Gradi: 11% vol. Da servire alla temperatura di 14 - 16°C

### **DOLCE DEL VICARIATO DI QUISTELLO**

BIANCO FRIZZANTE – IGP

Ottenuto da uve Moscato, dal colore paglierino e dal sapore delicatamente dolce e aromatico. Particolarmente indicato per i dessert. Gradi: 11% vol. Da servire fresco alla temperatura di 11°.

### **GRAN ROSSO DEL VICARIATO DI QUISTELLO**

LAMBRUSCO - IGP

Ottenuto dalle uve Grappello Ruberti e Ancellotta, dal profumo di viola, mora e ciliegia e dal colore rosso scuro. Il gusto pieno, armonioso e vellutato si abbina splendidamente ai primi piatti, ai salumi e alle carni. Gradi: 11% vol. Da servire fresco alla temperatura di 11°.

### **GRAN BIANCO DI QUISTELLO**

BIANCO FRIZZANTE - IGP

Ottenuto da uve Chardonnay, dal profumo erbaceo e fruttato, di colore giallo paglierino tendente al verde, gusto leggermente acidulo. Il suo particolare perlage lo rende il fiore all'occhiello della nostra produzione. Gradi: 11% vol. Da servire fresco alla temperatura di 11°.

### **LAMBRUSCO MANTOVANO DOP (Rosso – Rosato – Rossissimo)**

LAMBRUSCO – DOP

Ottenuto da uve Lambrusco è presente nelle tre colorazioni rosso rubino, rosato e rossissimo. Vino frizzante a fermentazione naturale, dal profumo fragrante e netto in cui si riconoscono sentori di marasca combinata alla viola; il suo gusto è acidulo e di media persistenza. Gradi: 11% vol. Da servire alla temperatura di 14°.

### **BIANCO DI QUISTELLO**

BIANCO FRIZZANTE - IGP

Vino frizzante bianco piacevolmente erbaceo al profumo. Al gusto è secco, fresco e leggermente fruttato. Per valorizzare la spuma dal fine perlate si consiglia di servirlo alla temperatura di 8° C. Gradi: 11% vol.

### **VIN COT**

Mosto cotto ottenuto da uve Lambrusco Ruberti della zona tipica quistellese. E' un ottimo condimento sia per piatti a base di carni rosse e bianche, sia per insalate. Si può utilizzare anche per dolci come i *turtèi sguasaròt*, si può spargere su gelati e granite, su dolci secchi, panna cotta, frutta fresca in genere oppure aggiungere all'acqua per una bibita rinfrescante.

### **ALTRI PRODOTTI**

Olio extravergine di oliva delicato, Riso vialone nano, Mostarda di pere e di mele, Sugo di pomodoro, Salse di verdure, Salse, Miele, Parmigiano Reggiano

**CANTINA SOC. COOP. AGR. DI QUISTELLO**

P.I. e Cod. Fisc. 00157040205 – [www.cantinasocialequistello.it](http://www.cantinasocialequistello.it) – [info@cantinasocialequistello.it](mailto:info@cantinasocialequistello.it)  
Via Roma 46 – 46026 Quistello MN – Tel. 0376/618118 – fax 0376/619772