

LA CANTINE DUE TORRI NELLA VAL D'ENZA

Il nuovo millennio per la Cantina Sociale Due Torri è iniziato pieno di grandi progetti, iniziative e fusioni .

Inizia nel 1999 la collaborazione con la Cantina Sociale di S. Ilario, che ha portato come naturale conseguenza la fusione tra le due società per arrivare nel 2001 alla nascita della Cantina Sociale Due Torri di Montecchio e S. Ilario .

Una realtà costituita da oltre 400 soci, 70.000 qli di uva.

Per migliorare il servizio al cliente è stato realizzato un nuovo **punto vendita a S. Ilario d'Enza**, situato in una posizione visibile e accessibile sulla via Emilia, con un moderno e spazioso edificio che offre al pubblico oltre ai tradizionali ns vini in damigiana e bottiglia anche un'intera gamma di prodotti agroalimentari tipici come il Parmigiano Reggiano, i salumi, il miele, i funghi e i liquori tipici delle ns zone, nonché un'ampia e qualificata selezione di vini di altre zone d'Italia.

Nel 2005 una nuova grande iniziativa, si è realizzato un sogno a Montecchio, la storica fusione tra la Cantina Sociale Due Torri e la Cantina Viticoltori Val d'Enza, per diventare un'unica cantina sociale denominata: CANTINE DUE TORRI NELLA VAL D'ENZA .

La nuova realtà ha sempre la sua sede nello **stabilimento della "vecchia Due Torri"**, che per l'occasione è stato nuovamente ampliato e potenziato per ricevere i nuovi soci che sono diventati più di 500 per oltre 80 mila q.li di uva .

E' un passo importante, che va nel senso dell'aggregazione e della attenzione ai problemi concreti del settore .

L'incremento delle dimensioni della Cantine Due Torri nella Val d'Enza ha permesso di contenere i costi di produzione e realizzare investimenti tecnologici all'avanguardia, ma sempre vinificando nel rispetto della tradizione enologica locale .

La nuova CANTINE DUE TORRI NELLA VAL D'ENZA, che è rimasta l'unica realtà cooperativa vinicola della Val d'Enza, ha l'obiettivo di valorizzare e migliorare la produzione dei vini tipici della zona, LAMBRUSCO REGGIANO, GRASPAROSSA DOC, MALVASIA, i più importanti, ma anche FORTANA, CABERNET e MARZEMINO, avendo come fine primario la vendita diretta al consumatore .

Tutto questo è stato possibile perché sono state mantenute in servizio la quasi totalità delle maestranze delle vecchie realtà produttive con il loro bagaglio di esperienze e conoscenze acquisite negli anni, così da consolidare e migliorare il servizio reso ai clienti sia presso la cantina che nelle consegne a domicilio.

TERRITORIO

La nostra cooperativa si pone a metà strada tra pianura e collina ed opera nella sede di Montecchio e nel punto vendita di Sant'Ilario, quindi nel cuore della Valle dell'Enza . Da questo territorio provengono tutte le uve conferite dai soci, che sono in maggioranza della parte reggiana, ma numerosi sono anche i produttori della sponda parmense del fiume . I terreni sassosi – argillosi sono vocati per la coltivazione della vite e possiamo suddividerli in tre categorie . Quelli dei comuni collinari o pedecollinari, che eccellono nella produzione delle uve lambrusco più antiche, alle quali si affiancano un'ottima Malvasia e le altre uve bianche come il Sauvignon, il Pinot, il Trebbiano e

la Spergola . Negli ultimi anni nei vigneti di questo territorio hanno ritrovato spazio vitigni ormai dimenticati come il Marzemino, il Cabernet Sauvignon, il Malbo Gentile e soprattutto il Lambrusco Grasparossa . I territori più pianeggianti sono ideali per la coltivazione del Lambrusco Salamino, Lambrusco Maestri e della Lancellotta . Nella bassa pianura reggiana ed ancor più nella parmense si coltiva con ottimi risultati la tradizionale uva Fortana . Per far conoscere e quindi valorizzare il nostro territorio attraverso i suoi prodotti tipici, tra i quali il vino occupa uno spazio molto importante, è stata creata LA STRADA DEI VINI E DEI SAPORI, che annovera tra i soci fondatori la Cantine Due Torri nella Val d'Enza S.c.A. . I vini delle nostre terre sono freschi, fruttati, sapidi, frizzanti con brio e sono il completamento ideale della Cucina Emiliana, le cui ben note caratteristiche vegono esaltate se accompagnate con un vino frizzante come il Lambrusco, la Malvasia, la Fortana ecc.. .