



IL CASALE



MARANELLO®

DolceVita



PELLERANO



CANTINA
DEL DUCA



It's My Wine



La filosofia produttiva

Innovazione: è questa la parola chiave che meglio rappresenta la produzione Giacobazzi: sapere conciliare la tradizione e la genuinità delle antiche pratiche enologiche con l'evoluzione e l'affinamento delle moderne tecnologie di produzione.

Un valore che si è tradotto tanto nell'adozione delle tecniche produttive più innovative, quanto in una sempre maggiore diversificazione della gamma produttiva, sempre nel rispetto della Qualità del Prodotto.

Per queste ragioni, la Giacobazzi da sempre innova le proprie tecniche enologiche e migliora i propri standard di produzione in funzione delle mutevoli richieste del mercato nazionale e internazionale.



Production philosophy

Innovation is the key word which best depicts Giacobazzi's production: the knowledge of how to reconcile tradition and the authenticity of ancient oenological practices with the evolution and refining of modern productive technology.

This value has been expressed both by adopting the most innovative production systems and by creating a wide and diversified product range, with the main focus being on the quality of the products.

For these reasons Giacobazzi company has always been an innovator in its own wine-making technology, as well as improving production standards to be able to meet the ever changing requests of both the domestic and the international market.

La filosofía productiva

Innovación: Esta es la palabra clave que mejor representa la producción Giacobazzi: saber conciliar la tradición y la autenticidad de las antiguas prácticas enológicas con la evolución y refinamiento de la moderna tecnología de producción.

Un valor que se refleja tanto en la adopción de las técnicas de producción más innovadoras, como en el aumento de una gama de productos más diversificada, siempre en relación con la Calidad del Producto.

Por esta razón, Giacobazzi siempre ha sido un innovador de la propia tecnología de vinificación, mejorando el propio estándar de producción de acuerdo a las cambiantes demandas del mercado nacional e internacional.



Ieri
Yesterday
Ayer



Oggi
Today
Hoy





L'AZIENDA

Le Cantine Giacobazzi hanno le proprie radici al centro del territorio di produzione del Lambrusco dell'Emilia: a ridosso delle colline modenesi e nel mezzo di una fiorente zona agricola. Da qui inizia, da più di cinquant'anni, la sua storia e la propria produzione di vini pregiati.

Lambrusco

Il Lambrusco è il vino italiano più conosciuto e bevuto nel mondo: questo è il grande vanto e l'orgoglio della cantina Giacobazzi per cui ha avuto fin dagli anni settanta un ruolo di primo piano e protagonista nella sua diffusione nei mercati internazionali. Gli elevati standard produttivi e l'eccellente qualità dei propri vini hanno permesso, nel corso del tempo, di ottenere diversi riconoscimenti ai concorsi enologici, fra cui i più recenti ed importanti sono stati ottenuti con il Lambrusco di Sorbara "Bollino Oro" premiato con la medaglia d'oro al "Palio dei vini frizzanti Matilde di Canossa - Ghirlandina d'oro" di Reggio Emilia e con l'Oscar alla "Mostra Nazionale Vini di Pramaggiore".

Grandi vini italiani

Alla fine degli anni Novanta l'offerta dei propri vini è stata completata con la produzione dei più famosi ed importanti vini italiani. Un'attenta selezione dei produttori di uve e vini dislocati in ogni singola regione e direttamente nelle zone di produzione permettono di selezionare i principali e migliori Grandi Vini Italiani, provenienti dalle diverse regioni italiane:

- dal Piemonte il Moscato Spumante
- dal Veneto il Pinot Grigio, il Merlot e il Cabernet
- dall'Abruzzo il Montepulciano D.O.C.;
- dall'Emilia Romagna il Trebbiano e il Sangiovese
- dalla Sicilia il Nero d'Avola

Solo per citare quelli principali.

Succhi d'uva

Una gamma di nuovissima immagine e concezione è quella dei prodotti caratterizzati dal moderato contenuto alcolico -Happy Hour- e dei succhi d'uva senza alcol -Dolce Vita-. Una scelta che testimonia una politica aziendale attenta a cogliere le tendenze del mercato, creando nuove tipologie di prodotto adeguate ai nuovi stili di consumo.



THE COMPANY

Giacobazzi wineries are rooted in the heart of the land producing Lambrusco dell'Emilia: at the foot of the modenese hills and in the cradle of a rich agricultural area.

From here, more than fifty years ago, Giacobazzi's history began with its quality wine production.

Lambrusco

Lambrusco is the most known and consumed Italian wine in the world; this is the great pride of Giacobazzi which, since the seventies, has been one of the main protagonists in the diffusion of Lambrusco on the international markets.

High production standards and the excellent quality of its Lambrusco D.O.C and I.G.T. wines, permitted Giacobazzi to obtain over time several acknowledgments in wine competitions. The most successful wines have been Lambrusco di Sorbara "Bollino Oro" awarded with the golden medal at "Palio dei vini frizzanti Matilde di Canossa – Ghirlandina d'oro" in Reggio Emilia and with the Oscar at "Mostra Nazionale Vini di Pramaggiore".

Important italian wines

At the end of the 90s, the wines range was complemented with the production of some of the most famous and important Italian wines. A careful selection of grape growers and wines located in regions across Italy allows us to select the principal and most important Italian wines:

- from Piedmont, Moscato Spumante;
- from Veneto, Pinot Grigio, Merlot, Cabernet
- from Abruzzo, Montepulciano D.O.C;
- from Emilia Romagna, Trebbiano and Sangiovese;
- from Sicily, Nero d'Avola.

These are just the most important wines, but there are many others.

Grapes juices

New ideas led Giacobazzi to new products characterized by moderate alcohol content – 'Happy Hour', and non-alcoholic grape juices – 'Dolce Vita', a choice which testifies to a company policy attentive to new market tendencies and responsive to new styles of consumption.

LA EMPRESA

La Bodega Giacobazzi tiene sus propias raíces en el centro de la zona de producción de Lambrusco dell'Emilia: a los pies de la colina de Módena y en el centro de una próspera ciudad agrícola.

Aquí comienza, por más de cincuenta años su propia historia y la producción de sus famosos vinos.

Lambrusco

El Lambrusco es el vino italiano más conocido y bebido en el mundo: se trata del gran honor y orgullo de la Bodega Giacobazzi quien ha tenido desde los años setenta un papel de liderazgo y protagonista de su difusión en los mercados internacionales.

El elevado estándar productivo y la excelente calidad del propio vino han permitido en el transcurso del tiempo obtener diversos reconocimientos en concursos de vinos, incluyendo los más recientes e importantes se obtuvieron con el Lambrusco de Sorbara "Sello de Oro", galardonado con la medalla de oro al "Palio del Vino frizzante Matilde di Canossa – Ghirlandina de oro" de Reggio Emilia y con el Oscar a la "Muestra Nacional de Vinos de Pramaggiore".

Grandes vinos italianos

Al final de los años noventa la oferta de sus vinos ha sido completada con la producción de los más famosos e importantes vinos italianos.

Una cuidada selección de los productores de uva y vino, localizados en cada región y directamente de las zonas de producción nos permite seleccionar los principales y mejores Grandes Vinos Italianos, provenientes de diversas regiones italianas:

- Del Piemonte el Moscato Espumante
- De Veneto el Pinot Grigio, el Merlot y el Cabernet
- De Abruzzo el Montepulciano D.O.C.
- De Emilia Romagna el Trebbiano y el Sangiovese
- De Sicilia el Nero d'Avola.

Solo por citar los principales.

Jugo de uva

Una imagen y concepto nuevo es el de la gama de productos con moderado contenido alcohólico – Happy Hour - y del jugo de uva sin alcohol – Dolce Vita. Esta elección refleja una política empresarial dispuesta a percibir las tendencias del mercado y la creación de nuevos tipos de productos adaptados a los nuevos estilos de consumo.



LE CANTINE GIACOBAZZI

La tradizione della nostra azienda nasce per iniziativa della famiglia Giacobazzi, che a partire dal 1958 immette sul mercato la propria produzione di vini imbottigliati artigianalmente nella ricca e fertile campagna modenese.

Fra questi vini il Lambrusco ottiene un successo internazionale negli anni Settanta in Nord America.

Nasce così il mito del Lambrusco, uno dei più apprezzati e conosciuti vini italiani nel mondo. La cantina Giacobazzi si specializza fin da subito nella produzione dei vini frizzanti dei quali il Lambrusco diventa immediatamente il vero protagonista, imponendosi con le sue varietà D.O.C. : il Sorbara e il Grasperossa di Castelvetro.

Per meglio valorizzare le sue D.O.C., la cantina Giacobazzi collabora attivamente con il Consorzio "Tutela del Lambrusco di Modena", il quale garantisce l'origine, la tipicità e le qualità delle varietà D.O.C..

Queste tipologie di vino fanno parte di un'unica famiglia, ma ciascuna con una propria fisionomia che deriva dalle diversità dei vitigni impiegati, dalle peculiarità delle zone di origine e, non ultimo, dal lavoro dell'uomo.

Un impegno che si rinnova di anno in anno, all'insegna di un altro standard qualitativo e di elevati volumi di produzione, testimoniato dal riconoscimento di qualità I.F.S. - "International Food Standard", ottenuto nel proprio stabilimento di Nonantola. Ciò ha permesso il progressivo affermarsi nel tempo dei vini Giacobazzi su tutto il territorio nazionale e internazionale, raggiungendo un enorme successo dapprima sul mercato americano e successivamente negli altri paesi europei e nel sud est asiatico.

GIACOBAZZI WINERIES

The tradition of our company comes from the enterprise of the Giacobazzi family, which in 1958 launched on the market its own production of wines, bottled in the rich and fertile modenese countryside.

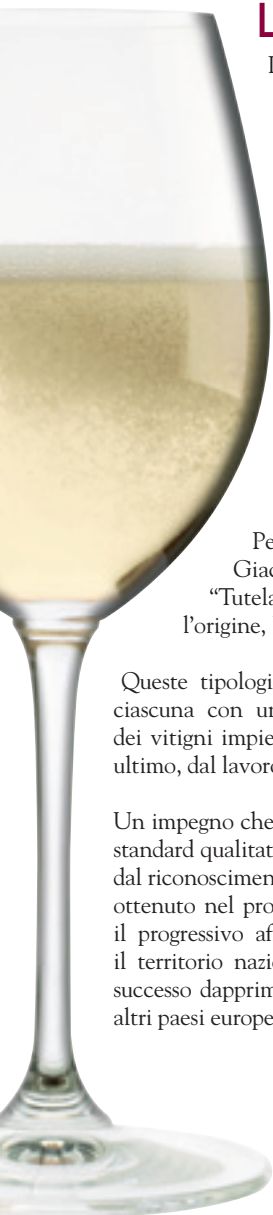
Among these wines, Lambrusco obtained international success, especially in North America.

That is how Lambrusco gained fame, and it became one of the most appreciated and known Italian wines in the world. Giacobazzi winery specialized from the very beginning in the production of sparkling wines, and among them Lambrusco became the protagonist imposing itself with two of its main DOC varieties: Sorbara and Grasperossa di Castelvetro.

In support of this specialisation, Giacobazzi company cooperates with the Consortium "Tutela del Lambrusco di Modena", which guarantees the origin and qualities of the DOC varieties.

These varieties of Lambrusco wine are part of the same family, but each one has its own features deriving from the different types of vine, the regions of origin and cultivation activities.

This commitment is renewed from year to year, learning from high quality standards and elevated production volumes and is certified with quality certification I.F.S. (International Food Standards) obtained in our own facility in Nonantola. This has permitted Giacobazzi to progressively establish its wines both nationally and internationally, with enormous success, first in the American market, then in Europe and south-east Asia.





LA BODEGA GIACOBAZZI

La tradición de nuestra empresa nace por iniciativa de la familia Giacobazzi, una importante familia vitivinícola que, desde 1958, introduce en el mercado su propia producción de vinos artesanales embotellados en los ricos y fértiles campos modenese.

Entre estos vinos, Lambrusco obtiene un éxito internacional en los años setenta en Norte América.

Así nació el mito de Lambrusco, uno de los más conocidos y apreciados vinos italianos en el mundo. Gracias al cultivo de esta cepa en sus viñedos, la bodega Giacobazzi se especializa de forma inmediata en la producción de vinos espumosos donde el Lambrusco surge inmediatamente cómo el verdadero protagonista imponiendo desde el principio sus tres variedades D.O.C.: el Sorbara, el Grasperossa de Castelvetro y el Salamino de Santa Croce.

Para valorizar mejor los tres D.O.C. de la Provincia de Módena, la Bodega Giacobazzi es una de las promotoras de la constitución del Consorcio Marca Histórica del Lambrusco Modenense, el cual, hoy más que nunca, garantiza con su marca el origen, el tipo y la calidad de las tres variedades D.O.C.

Estos tipos de vinos forman parte de una misma familia, pero cada uno con sus propias características derivadas de la diversidad de variedades de uva empleada, de las peculiaridades de las zonas de origen y por último pero no menos importante, del trabajo del hombre.

Un compromiso que se renueva año a año, el reconocimiento de un alto nivel de calidad y elevado volumen de producción, testimoniado por el certificado de calidad I.F.S. "International Food Standard", obtenido en nuestras propias instalaciones en Nonantola. Esto ha permitido la progresiva aparición en el tiempo de los vinos Giacobazzi en todo el país e internacionalmente, alcanzando un gran éxito primero en el mercado Americano y finalmente en otros países de Europa y del sudeste asiático.



dal 1958



CANTINE GIACOBAZZI SRL
Sede legale e stabilimento:
Via Provinciale Ovest, 57
41015 Nonantola (Modena) Italia
Tel. +39 059 540711
Fax +39 059 549030
E-mail: cantine@giacobazzi.it
www.giacobazzi.it

