

# Vitivinicola Fangareggi, dove il dinamismo è ancorato alla tradizione

scritto da Amanda Arena | 05/12/2019



**Rispetto per la tradizione, passione e dinamismo, con l'occhio sempre rivolto all'innovazione, distinguono sin dagli esordi l'avventura della giovane cantina guidata dalla famiglia Fangareggi**

A Canolo di Correggio, in provincia di Reggio Emilia, nasce la storia di un'azienda agricola a gestione familiare che si estende per 27 ettari: **Vitivinicola Fangareggi**.

Radici antiche che affondano nell'800 quando i bisnonni tracciano con grande saggezza la strada coltivando vigne di **Lambrusco**, vino autoctono profondamente legato al territorio e decantato sin dai tempi antichi da Plinio e da Catone nel suo "**De agricoltura**". In Emilia il Lambrusco sottolinea l'espressione più autentica della terra: conviviale, frizzante e vivace, quasi a dipingere il ritratto delle genti di questa regione generosa di sapori e retaggi culturali antichi.

Grande rispetto per la tradizione, passione e dinamismo, con l'occhio sempre rivolto all'innovazione, distinguono sin dagli esordi l'avventura di questa giovane cantina guidata dalla famiglia Fangareggi.

L'azienda prende vita nel 2005, inizialmente, per soddisfare un hobby personale del fondatore

Giuseppe. Man mano si allarga grazie all'acquisizione di nuovi vigneti suddivisi tra le province di Reggio-Emilia e Modena, coltivati personalmente dai titolari che seguono con amorevole cura l'intero ciclo produttivo: dalla coltivazione delle uve sino alla produzione dei vini.

## **La filosofia produttiva di Vitivinicola Fangareggi**

Una filosofia aziendale improntata al miglioramento dello standard qualitativo, partendo in primis dall'attenzione per il terreno e l'uva. Potatura, raccolta e selezione delle uve rigorosamente a mano e rispetto del protocollo di lotta integrata avanzata in viticoltura, senza l'uso di diserbanti chimici con minimo utilizzo di fertilizzanti, fungicidi e disinfestanti, sono il punto di partenza per creare **vini genuini di alta qualità** e rispettosi della tradizione locale.

«La nostra azienda si può definire dinamica perché in costante evoluzione sia dal punto di vista delle tendenze sia delle richieste di mercato, con un occhio sempre fisso alla tradizione e un altro rivolto al futuro», spiega **Matteo Fangareggi** giovane socio titolare dell'azienda e figlio del fondatore Giuseppe.

## **I vini e i canali di vendita**

La **gamma aziendale di Vitivinicola Fangareggi si compone di 7 etichette** tra vini fermi, spumanti e frizzanti. La specializzazione dell'azienda si focalizza sulla valorizzazione e produzione del Lambrusco, declinato in quattro varianti.

La **produzione annuale è di 25.000 bottiglie**, distribuite solo nel canale Ho.re.ca , enoteche online o vendute ai privati che vengono ad acquistare direttamente in azienda.

Strategia di comunicazione e marketing dal linguaggio leggero e fresco e dal tono di voce frizzante sui social network senza tralasciare i canali di promozione tradizionali come eventi e fiere.

«Essendo il Lambrusco un vino versatile ed economico, i vini di Vitivinicola Fangareggi si rivolgono a tutti i target di consumatori: dallo studente al pensionato, sino al professionista», precisa Matteo.

## **Biancospino, un vino "diverso dal solito"**

Dalla voglia di sperimentare nasce **Biancospino Lambrusco Bianco Emilia IGP 2018** , un blend di un 85% di uve di Lambrusco di Sorbara vinificato in bianco abbinato a 5% Sauvignon Blanc e 10% Chardonnay.

Raccolta manuale con selezione del grappolo a mano e affinamento di tre mesi *sur lies* con bâtonnage in serbatoi di acciaio inox per questo vino ottenuto con **Metodo Charmat lungo**. Biancospino è un vino eclettico, decisamente non convenzionale nel mondo del Lambrusco tant'è che Vitivinicola Fangareggi è l'unica azienda a produrlo.