

## CHI SIAMO

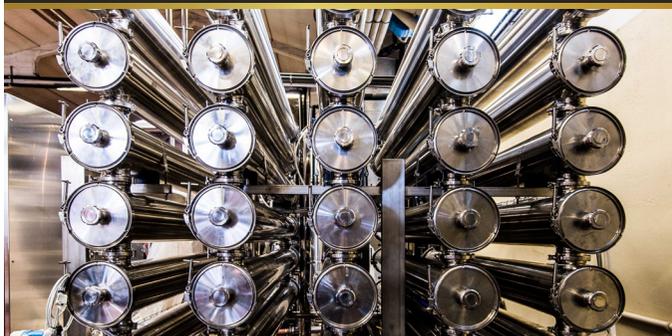
**Vinicola San Nazaro** nata come cantina tradizionale per la produzione e la commercializzazione di vini lambrusco nel 1920, grazie alla famiglia Denti proprietaria di vigneti nella campagna di Reggio Emilia, ha da alcuni anni intrapreso un percorso che l'ha portata ad essere un'azienda leader nella produzione di vini, mosti e concentrati di qualità e genuinità, rispondenti alle nuove esigenze del mercato.

L'esperienza del fondatore è stata affiancata dai figli e dai nipoti che hanno introdotto nella tradizionale cantina l'adeguata tecnologia nella produzione e nel controllo della qualità.



## MISSION

Il nostro obiettivo è di ottenere prodotti di qualità superiore, che soddisfino le precise richieste dei clienti, sia italiani che stranieri, grazie alle conoscenze acquisite in tanti anni di attività e l'aiuto di validi collaboratori esperti nell'utilizzo dei nostri impianti all'avanguardia del settore vitivinicolo e nel massimo rispetto dell'ambiente.



## DOVE SIAMO

Siamo situati in tre stabilimenti di proprietà collocati in zone strategiche per la vinificazione; uno ad Arco (Trento), uno a Rubiera (Reggio Emilia) e uno a Pegognaga (Mantova).

Lo stabilimento principale per la produzione di Pegognaga, si sviluppa su una superficie complessiva di 30.000 mq, e la capienza dello stoccaggio dei prodotti è costantemente aumentata nel tempo fino all'attuale volume di 220.000 HI.

## INDIRIZZI & RECAPITI

VINICOLA SAN NAZARO s.r.l.

SEDE LEGALE

Via Emilia Est, 26  
42048 Rubiera (RE)  
ITALY

Tel.: +39 0522 626245

Fax: +39 0522 260441

STABILIMENTO OPERATIVO

Via Gonzaga, 12  
46020 Pegognaga (MN)  
ITALY

Tel.: +39 0376 558428

Fax: +39 0376 553448

Amministrazione  
[rubiera@vinicolasannazaro.it](mailto:rubiera@vinicolasannazaro.it)

Informazioni generali  
[pegognaga@vinicolasannazaro.it](mailto:pegognaga@vinicolasannazaro.it)



[www.vinicolasannazaro.it](http://www.vinicolasannazaro.it)

 *Vinicola  
San Nazaro*



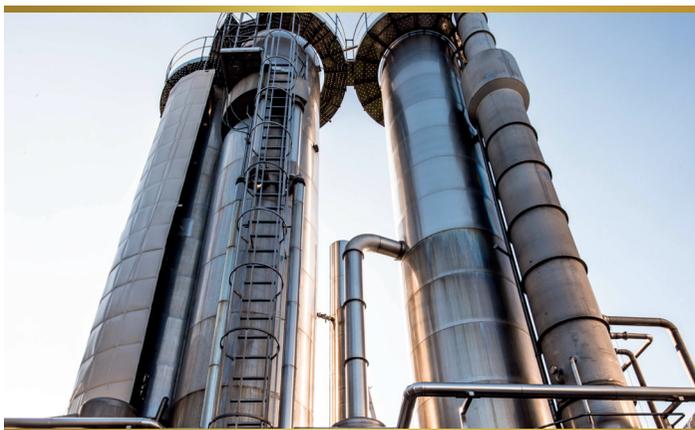
[www.vinicolasannazaro.it](http://www.vinicolasannazaro.it)

## I SERVIZI

La nostra tecnologia sempre in continua evoluzione ci permette di avere prodotti di qualità e genuini per rispondere all'esigenze del cliente.

Sono disponibili in azienda:

- Serbatoi in acciaio inox 316 e vasche in cemento vetrificate
- Attrezzature per il riempimento dei serbatoi con atmosfera inerte
- Vinificatori verticali di diverse dimensioni per ottimizzare la fase di vinificazione in rosso
- Differenti tipologie di filtri tangenziali e un impianto di microfiltrazione tangenziale isobarico per la brillantatura dei prodotti frizzantati
- Differenti impianti di desolforazione, utilizzati in serie con l'impianto di concentrazione multistadio
- Impianto di rettifica dei mosti
- Batteria di autoclavi per la frizzantatura di vini
- Infustatrice che comprende un sistema completo di confezionamento in asettico per mosti e mosti concentrati



## CONTO LAVORAZIONI

Gli impianti ed il know how aziendale possono essere messi a disposizione dei nostri clienti, che necessitano lavorazioni di:

- CONCENTRAZIONE
- RETTIFICA
- CONFEZIONAMENTO INASETTICO
- FERMENTAZIONE
- DESOLFORAZIONE
- FRIZZANTATURA
- FILTRAZIONE
- STABILIZZAZIONE

## LA PRODUZIONE



Produciamo e commercializziamo diversi tipi di prodotti:

- Mosti e succhi d'uva freschi e/o desolforati bianchi rossi e rosati
- Mosti concentrati bianchi, rossi e rossissimi
- Mosto concentrato per ABM
- Mosto concentrato rettificato
- Vini senza denominazione bianchi, rossi e rosati
- Vini rossissimi
- Vini speciali frizzanti, dolcificati o particolarmente strutturati
- Vini Lambruschi IGP
- Vini varietali IGP e DOP
- Vini, mosti e concentrati Biologici
- Tannini

La maggior parte dei nostri prodotti sono venduti sfusi o eventualmente confezionati in asettico.



## CERTIFICAZIONI

Abbiamo diverse certificazioni per garantire ai nostri clienti la rintracciabilità e la genuinità dei prodotti ottenuti nei nostri stabilimenti.



## CONTROLLO QUALITÀ

Il laboratorio di analisi è sempre efficiente e in grado di effettuare controlli continui e approfonditi su materie prime, semi-lavorati e prodotti finiti.

La continua ricerca effettuata all'interno dei nostri laboratori e la collaborazione con i più prestigiosi istituti universitari, ci hanno portato a produrre vini, mosti e mosti concentrati in assenza o a bassissimo tenore di SO<sub>2</sub>.



## LOGISTICA & PACKAGING

In base alle specifiche necessità dei nostri clienti, organizziamo i trasporti con motrici, autocisterne, camion, flexitank, container refrigerati, treni e navi. I nostri prodotti possono inoltre essere confezionati in fusti asettici o in big in plastica.

