



LOMBARDINI
Cantine in Novellara dal

1925



Corrado Lombardini
(1909-1999)



Eolo Lombardini
(1925-2010)

Angelo Lombardini
fondatore
(1882-1944)



Una tradizione che dura nel tempo

A long-lasting tradition

Al centro della zona di eccellenza per la produzione del Lambrusco, nascevano nel **1925** le Cantine Lombardini, ubicate ancora oggi nella sede originaria, nel centro storico della bella gonzaghesca Novellara, terra d'arte e di tradizioni.

Il nonno Angelo, uomo di certo ingegno imprenditoriale, fondò dapprima il centenario **"Bar Roma"** sotto i portici della piazza con annesso il primo cinematografo **"Cinema Elios"**, che dopo il restauro è diventato Sala Degustazione. Seguì l'installazione della prima **pompa di carburante** della bassa reggiana di fronte al bar e la rivendita di oli pesanti per l'industria lungo Via Cavour. Da ultimo venne fondata la **cantina dei vini**, che documenta un capitolo di storia della Famiglia Lombardini dall'inizio dello scorso secolo ad oggi.

Guerre, regimi, ricostruzioni... una grande bufera ha cambiato i confini dell'Europa e del mondo segnando la fine di un'epoca. L'amato Angelo, alla scomparsa, lasciò alla guida delle attività i figli Giuseppina, Corrado, Brenno, Elena ed Eolo. In seguito la cantina passò ai nipoti Marco, Angelo e Riccardo. Iniziò così una nuova era del Lambrusco Lombardini che si diffuse su tutto il territorio italiano e ben presto varcò i confini nazionali per raggiungere il mondo.

Sfogliando nella memoria si ritrovano immagini, sensazioni e profumi in tempo di pigiatura, allegria nella raccolta del mosto nelle botti, nonché la lunga attesa per la maturazione della fermentazione in bottiglia.

*Cantine Lombardini was established in **1925**, right in the middle of Lambrusco wine's production zone par excellence and is still located in its original headquarters, in the historical centre of lovely Novellara, once feud of the Gonzaga family, land of art and traditions. Grandfather Angelo, a man of undoubted entrepreneurial acumen, first opened the hundred-year-old **"Bar Roma"** situated under the arcades of the square alongside the first cinema - **"Cinema Elios"** - which became the winery's Tasting Room after restoration. He went on to install the first **filling station** in the entire area, facing the bar, and a store in Via Cavour that sold heavy industrial oils. His last venture was to found the **wine-making business**, an enterprise that testifies to a chapter in the history of the Lombardini family, from the beginning of the last century to the present time. Wars, regimes, reconstructions... the wind of change altered the frontiers of Europe and the world, marking the end of an era. When he died, the much-loved Angelo left his offspring, Giuseppina, Corrado, Brenno, Elena and Eolo, at the helm of his businesses. As time went by, the wine-making enterprise passed on to his grandchildren, Marco, Angelo and Riccardo. This marked a new era for Lambrusco Lombardini, which soon became well known throughout Italy and quickly crossed the national borders to reach the world. Glancing back through the years, one can picture the scenes, sensations and fragrances of grape pressing time, the cheerful atmosphere as the must was transferred to the barrels and the long wait as the wine aged and fermented in its bottles.*

LOMBARDINI



Elena Lombardini (1915-1985) artista del gelato al Bar Roma
Elena Lombardini (1915-1985) the "ice-cream artist" of Bar Roma



Angelo Lombardini davanti al distributore di benzina e miscela ESO
Angelo Lombardini in front of the ESO petrol station



Marco Lombardini con la mamma Alfa Rigbi (1914-1974)
Marco Lombardini with his mother, Alfa Rigbi (1914-1974)



Marco Lombardini con la primogenita Chiara (all'inizio degli anni '70)
Marco Lombardini with his first-born daughter, Chiara (at the beginning of the '70's)



Riccardo Lombardini
 (1961-2012)





Marco Lombardini con le tre figlie (da sinistra Chiara, Virginia e Cecilia)
Marco Lombardini with his three daughters (from left to right Chiara, Virginia and Cecilia)

Un po' di noi

About us

È come sfogliare il vecchio albo di un lavoro nato spontaneo come il sorriso di un bimbo. Così **Marco Lombardini**, oggi rimasto titolare dell'azienda, ha saputo coltivare la propria passione per il Lambrusco, tenendo alto il nome dell'azienda ed è riuscito a trasmettere lo stesso spirito alle proprie figlie **Chiara**, direttore commerciale, **Cecilia**, sommelier responsabile del controllo qualità e tecnico di laboratorio, e **Virginia**, responsabile amministrativa, che lo accompagnano nella conduzione della cantina.

Fiere, esposizioni, mercati, interviste, articoli su stampa ci hanno segnato negli anni quei successi che ogni giorno Marco, le tre figlie e validi collaboratori si impegnano a mantenere. La Famiglia Lombardini è quindi orgogliosa di essere presente sul panorama enologico italiano da ben quattro generazioni, nel corso delle quali è riuscita a costruire un vasto patrimonio di esperienze, tramandando di padre in figlio l'amore e la dedizione per il mondo del vino.

Racconta Marco Lombardini: «Il motivo dei nostri successi risiede nel forte impulso al **miglioramento qualitativo**, la ricerca costante dei migliori mosti e l'applicazione delle più **avanzate tecnologie**». Nel 2015 le Cantine Lombardini hanno festeggiato il novantesimo anniversario, in segno della **tradizione** e la **continuità familiare** di un'arte caratterizzata dallo spirito unico, immediato, generoso e fedele di **"Un modo semplice di bere frizzante": Il Lambrusco**.

*It's like leafing through an old album depicting work as spontaneous as an infant's smile. Thus **Marco Lombardini**, now proprietor of the enterprise, cultivated his passion for Lambrusco. He kept up the good name of the company and imparted the same enthusiasm to his daughters, who now help him to run the winery: **Chiara**, sales manager; **Cecilia**, sommelier responsible for quality control and laboratory technician, and **Virginia**, director of administration.*

Trade fairs, exhibitions, markets, interviews and press articles have marked the years of success that Marco, his three daughters and their valid co-workers make every effort to maintain each day. The Lombardini family is proud to have been a part of the Italian wine-making panorama for four generations and for the vast heritage of experience it has acquired, where love and dedication to the world of wine have been handed down through the generations.

*As Marco Lombardini explains: "The reason behind our success lies in our on-going endeavour to achieve **quality improvements**, obtain the best musts and apply the most **advanced technologies**".*

*Cantine Lombardini celebrated its ninetieth anniversary in 2015. A festive occasion in the name of **tradition**, of a **family business** that continues to develop an art of unique, direct, noble and authentic spirit, that of **"A simple way of drinking sparkling wine": Lambrusco**.*

Selezionatori di uve Grape selectors

Da quattro generazioni, le Cantine Lombardini producono vini con un'attenzione particolare alla qualità, alla storia, al rispetto delle tradizioni. La volontà di rimanere posizionati nell'antico centro storico del borgo gonzaghese di Novellara è la prima testimonianza di questo amore per le proprie radici. Nel lontano 1925 il luogo delle Cantine Lombardini era sede, oltre che dei primi impianti di produzione vinicola, dello storico Bar Roma e del primo cinema pubblico del paese. Un centro, dunque, di socialità e di incontro, dove si acquistavano e degustavano vini scambiandosi racconti e storie. Un Dna che si è voluto mantenere non senza sforzo e sacrifici, con investimenti rilevanti in tecnologie a basso impatto ambientale.

Cantine Lombardini has been producing wine for the past four generations and has always paid the utmost attention to quality, heritage and respect for traditions. Desire to remain in the ancient town of Novellara, once under the rule of the Gonzaga family, testifies to this attachment to our roots. Way back in 1925, besides housing the first wine-making systems, the area in which Cantine Lombardini is situated was also the site of the historic Bar Roma and the town's first public cinema. Thus a meeting place where people socialized, purchased and enjoyed wine while gossiping. A heritage maintained with effort and sacrifice, not to mention important investments in technologies with a low environmental impact.



È del 1970 la decisione delle Cantine di dismettere i vitigni di proprietà per dedicarsi ad un'accurata selezione degli uvaggi migliori in base alle annate, così da mantenere sempre massima la qualità del prodotto. Selezionare i mosti è un'arte complessa, delicata: un'abilità quasi mistica che permette solo a chi abbia esperienza e talento enologico di riconoscere il meglio di ogni vitigno e di selezionarlo per la produzione dell'anno in corso.

In 1970, Cantine Lombardini decided to give up the vineyards they owned and concentrate on an accurate selection of the best grape blends as to vintage, so as to always maintain the highest product quality. Selecting musts is a complex, delicate art: an almost mystic ability allowing only those possessing wine-making experience and talent to recognize the best of each wine grape variety and to select it for the current year's production.

“Eravamo agli inizi degli anni ottanta quando arrivarono gli ultimi carri, pieni d'uva matura, a riempire il nostro cortile. Sostavano in attesa di scaricare quei neri grappoli, protagonisti della nostra pigiatura. Il fervore cresceva, il profumo inondava il vecchio centro del paese... tutti sapevano che il mosto regnava già in Cantina. Poi scegliemmo di smettere questa fase pittoresca, pregiandoci di **selezionare i migliori mosti** delle Cantine da noi conosciute e stimate quali forzieri del pregiato nettare. Il tutto dettato dal mantenimento di una costante e rigorosa politica qualitativa. Dopo attenti assaggi la fiducia nella scelta resta sempre una dote naturale che un preparato cantiniere sfoggia al fine di non deludere mai le aspettative.” racconta Marco Lombardini.

Le Cantine hanno fatto della pratica della selezione dei mosti un'arte raffinata. Solo gli uvaggi migliori diventano Lambrusco Lombardini. Entrare con il proprio mosto nella produzione delle Cantine è anche per il viticoltore una certificazione di qualità ambita. Da quando i migliori mosti arrivano in cantina, comincia l'arte degli enologi Lombardini: lavorazione lenta, secondo le tradizioni e i piccoli grandi segreti di famiglia, cura continua delle diverse fasi di trasformazione, utilizzo consapevole e misurato delle tecnologie più aggiornate al servizio della qualità vinicola. L'ultimo nato da questa filosofia produttiva e da questa schietta passione per il vino è il **Signor Campanone**: proveniente da uve scelte e raccolte a mano - un sapiente taglio di uve Salamino e Sorbara - pigiato con modalità proprie ed esclusive, è un prodotto destinato non alla grande distribuzione ma solo ad enoteche, ristoranti e clienti privati. Vino della festa e dei momenti speciali, il Signor Campanone avrà anche la veste di bottiglie sleeperate ad edizione limitata: pezzi unici, bottiglie personalizzate che proporranno diverse confezioni studiate per impreziosire le tavole dell'alta ristorazione. La qualità nella semplicità e nella tradizione. È questo il segreto che le generazioni Lombardini si tramandano come un decalogo e che fa dei vini delle Cantine una realtà unica e di costante successo da quasi un secolo. Un vino che viaggia dalle lande lunatiche a cavallo del Po fino ai confini del mondo: come una storia zavattiniana che, nata nell'osteria di paese, raggiunge il cuore di tutti quelli che amano il piacere e la qualità della vita.

“It was at the beginning of the '80's that the first wagons, loaded with grapes, began to crowd our courtyard. There they waited until they had unloaded all those black clusters, protagonists of our crushing process. The excitement increased, the fragrance flooded the old town centre... everyone knew that the must was already at work in the Winery. After this, we decided to give up this picturesque phase of the process and preferred to select the best musts of the Wineries we knew and respected as custodians of the precious nectar. Everything has been dictated by our endeavour to maintain a constant and stringent quality policy. After careful tasting, confidence in one's decisions will always be a natural gift employed by the experienced vintner who knows that he must never fall short of his customers' expectations.”

Cantine Lombardini has turned must selection into a refined art. Only the best wine grape blends become Lombardini Lambrusco. Having their must accepted by Cantine Lombardini is tantamount to a sought-after quality certification for wine-growers.

Lombardini's wine-making art commences as soon as the best musts arrive: a slow process according to tradition and small yet fundamental family secrets, continuous care throughout the different phases, knowing and measured use of the most wine quality-oriented technologies. The latest arrival, result of this production philosophy and downright passion for wine, is Signor Campanone: from selected hand-picked grapes – a masterly blend of Salamino and Sorbara grapes – pressed according to our own, exclusive method. Not to be found in supermarkets, this product is solely dedicated to wine shops, restaurants and private customers.

Wine for festivities and special occasions, Signor Campanone will also be available in a limited edition in sleeperate bottles: unique pieces, customized bottles in different packaging designed to enhance the tables of the finest restaurants.

The quality that lies in simplicity and tradition. This is the secret that generations of Lombardini family members have handed down as a set of rules that have made their wines unique and continuously successful for almost a century. Wines that journey from the lowlands alongside the Po to the ends of the world: like one of Zavattini's stories which, having taken shape in the village tavern, reaches the heart of those who love the pleasure and quality of life.





A glass of sparkling wine in the foreground, slightly out of focus, with several bottles of sparkling wine in the background, also out of focus. The lighting is warm and the background is dark.

Un modo semplice di bere frizzante

A simple way to enjoy sparkling wine

Il Lambrusco, vino della tradizione: i suoi profumi e sapori riportano alla mente scenari antichi, case coloniche immerse nella nebbia, tavole imbandite coi piatti sapidi della tradizione emiliana, attorno alle quali si riunivano i nostri nonni dopo il duro lavoro nei campi. Un buon bicchiere di questo vino rosso e spumoso racconta una storia lunga secoli, una storia che ancora oggi continua e di cui il Lambrusco è grande protagonista. Non solo tradizione dunque, ma anche innovazione: la famiglia Lombardini è convinta che il successo dei propri prodotti derivi dall'esser riusciti a coniugare il sapere, la passione e l'impegno tramandati di generazione in generazione, con una costante ricerca che li proietti nel futuro. "Giovane, fresco e piacevolmente frizzante, il nostro Lambrusco è un vino unico, moderno, capace di adattarsi ai nuovi modi del bere, da abbinare ad una serata tra amici oltre che alla buona tavola di ogni cucina. Un vino che conserva immutato il suo connubio con la convivialità e l'allegria, che da sempre rappresenta l'essenza del bere frizzante."

Lambrusco, the wine of tradition: a fragrance and taste that bring bygone scenes to mind, farmhouses shrouded by the mist, dining tables sumptuously laid with the tasty dishes of Emilian tradition around which our grandparents gathered after their hard toil in the fields. A good glass of this frothing red wine speaks of centuries-long history, customs that continue even today, where Lambrusco plays the leading role. Not merely tradition, but also innovation: the Lombardini family is convinced that the success achieved by its products is due to its ability to combine the expertise, passion and commitment banded down from one generation to the next, with forward-thinking research. "Young, fresh and pleasantly effervescent, our Lambrusco is a unique, modern wine. It adapts to the new ways of drinking and is ideal for an evening with friends or with the good food of all types of cuisine. Nectar that will add cheerfulness and conviviality to any gathering and that epitomizes the sparkling essence of wine drinking."



L'unione fa... il Campanone!

Unity makes for.. Campanone!



L'azienda propone diverse linee di prodotti, ma il fiore all'occhiello è quella dedicata al **Campanone**, che deve il suo nome al Campanile della Rocca dei Gonzaga di Novellara, alla cui forma slanciata si ispira l'elegante bottiglia, appositamente brevettata dall'azienda all'inizio degli anni Novanta. Lo si può trovare in tre varianti: **Rosso, Bianco e Rosato**.

Il Campanone Rosso Doc equivale a più di un terzo della produzione totale e dai dati IRI è **il Reggiano Doc più venduto in Italia!** Grazie a questo vino, la Cantina Lombardini ha ricevuto un susseguirsi di premi e riconoscimenti. Vino spumeggiante, vivace e moderno, persistente e corposo (ottenuto da uve Salamino e Marani), dal colore rosso rubino intenso e dal delicato profumo di mora e mirtillo. Insomma, col suo carattere deciso ma anche armonico ed equilibrato, simboleggia al meglio il Lambrusco, con la sua unicità e versatilità, che lo rendono uno dei vini frizzanti più venduti al mondo. Il Campanone Rosato (ottenuto da Lambrusco Salamino e di Sorbara), caratterizzato dal brillante colore rubino chiaro e da un leggero sentore di fragola, con le sue sensazioni di freschezza e mineralità, è stato premiato quale **miglior Rosato frizzante d'Italia** aggiudicandosi la medaglia d'oro al Concorso enologico nazionale Vini Rosati d'Italia.

Infine il Campanone Bianco (ottenuto da un taglio di Pinot nero vinificato in bianco e Chardonnay) con un colore paglierino, è delicato, fresco ed elegante.

*The winery proposes various different product lines, but **Campanone** takes pride of place. This wine owes its name to the bell-tower of the Gonzaga fortress in Novellara, the slender form of which reflects in the shape of the elegant bottle, patented by the winery at the beginning of the Nineties. Campanone comes in three variants: **Red, White and Rosé**. Campanone Rosso Doc accounts for more than one third of the winery's production and according to data from IRI (the Italian Wine Association), it is **the best-selling Reggiano Doc wine in Italy!** Thanks to this wine, Cantina Lombardini has received a whole succession of awards and acknowledgements. A semi-sparkling, effervescent, modern wine, persistent and full-bodied (obtained from Salamino and Marani grapes), deep ruby-red in colour and with the delicate fragrance of blackberries and bilberries. In short, decisive yet harmonious and well-balanced, it epitomizes Lambrusco wine, its uniqueness and versatility, characteristics that have made it one of the world's best-selling sparkling wines. Bright pale ruby-red in colour with a slight hint of strawberries, fresh and distinctly mineral notes, Campanone Rosato (obtained from Lambrusco Salamino and Sorbara grapes) was proclaimed **Italy's best sparkling Rosé wine** and was awarded a gold medal at the "Concorso Enologico Nazionale Vini Rosati d'Italia" national rosé wine competition. Lastly, Campanone Bianco is a delicate, fresh and elegant wine, pale yellow in colour and obtained from a blend of Pinot noir subjected to white-wine vinification and Chardonnay.*



Marco Lombardini amministratore unico dell'azienda dal 2012
Marco Lombardini, sole director of the winery since 2012



La svolta

The turning point

È a Marco Lombardini che si deve il mantenimento della qualità costante dei vini: amministratore unico, enologo e responsabile dei processi di cantina e d'imbottigliamento da più di 40 anni, sta a lui scegliere, di anno in anno, le materie prime più eccellenti per mantenere e migliorare la qualità dei vini prodotti.

Due, nello specifico, sono le fasi di lavoro di primaria importanza in azienda: la **rifermentazione in autoclave** e il **processo di imbottigliamento**. Recentemente, con l'obiettivo di aumentare sia la produttività che la presenza sui mercati, Marco e Chiara Lombardini, con grande coraggio e decisione, hanno scelto di acquistare **una nuova macchina monoblocco** con valvola di riempimento elettropneumatica brevettata da Gai per l'imbottigliamento e **sette nuove autoclavi** per la rifermentazione di ultima generazione. Investimenti importanti, ripagati dalla qualità del lavoro compiuto attualmente in cantina e dalla produttività oraria raggiunta grazie alla nuova imbottigliatrice. Non riuscendo a concorrere con i prezzi dei prodotti della concorrenza di bassa-media qualità, un paio di anni fa le Cantine Lombardini si sono convinte che era giunto il momento di offrire qualcosa in più ai propri clienti.

It is Marco Lombardini who ensures that the quality of the wines remains at a constant level: sole director and oenologist, he has been responsible for the wine cellar and bottling processes for over 40 years. It is he who chooses the finest raw materials each year, so as to maintain and improve the quality of the wine produced.

*Work in the company involves two vitally important steps, i.e. **refermentation in autoclaves** and the **bottling process**. To increase both productivity in the winery and presence on the markets, it was with great courage and determination that Marco and Chiara Lombardini recently decided to purchase **a new monobloc bottling machine** with electro-pneumatic filling valve patented by Gai and **seven new, latest generation refermentation autoclaves**. Important investments, repaid by the work currently performed in the winery and by the hourly production rate achieved thanks to the new bottling machine. No longer able to compete with the prices of the low-medium quality products of certain competitors, Cantine Lombardini decided a couple of years ago that it was time to offer their customers something more.*

LOMBARDINI



Lavorare con l'umiltà giusta, ma dotarsi dell'ambizione necessaria



Work with the right dose of humility, but armed with ambition

Oggi primi e ancora unici nella zona di produzione del Lambrusco, grazie alla nuova imbottigliatrice e all'utilizzo di azoto puro, iniettato in bottiglia due volte prima del riempimento e prima dell'applicazione del tappo, **il vino non entra più in contatto con l'aria** e non ha luogo, quindi, il processo ossidativo. Questo garantisce una **conservazione ideale** e un mantenimento maggiore delle caratteristiche dei prodotti, che oggi si conservano senza ossidarsi per un lungo periodo. Il nuovo sistema d'imbottigliamento ha poi molti altri punti di forza: è caratterizzata da una **notevole velocità di lavoro**, che dà la possibilità di aumentare la capacità produttiva ed è garanzia dei massimi requisiti igienici, grazie alla **perfetta sanificazione** dell'impianto tramite la gestione automatica del processo di sterilizzazione (molto importante nella presentazione dei vini all'estero). Grazie a questo sistema, infatti, oltre all'**HACCP** la Cantina Lombardini è idonea per le certificazioni **BRC** (British Retail Council) e **IFS** (International Food Standard).

In una recente intervista per il mensile Imbottigliamento (Giugno 2015) Chiara Lombardini ha dichiarato: «So che se non si rischia non si ottiene nulla di più di quanto già si possiede. Per crescere è necessario fare passi avanti, buttarsi, compiere investimenti. Abbiamo appena rinnovato il reparto di stoccaggio dei vini e stiamo lavorando per far sì che, dove una volta c'era il vecchio cinema all'interno della nostra sede produttiva, venga realizzata una sala degustazione adibita al ricevimento clienti. I valori alla base della nostra attività, infatti, sono due: lavorare con l'umiltà giusta, utile per spronarci a fare sempre meglio, e dotarsi dell'ambizione necessaria per poter conseguire un nuovo obiettivo. Sono questi, secondo noi, gli ingredienti fondamentali per crescere e lavorando nel modo giusto i risultati non tardano ad arrivare. Dopo il collaudo del monoblocco, infatti, **abbiamo ottenuto ciò a cui aspiravamo**: i vini, le analisi l'hanno dimostrato, hanno ridotto notevolmente l'ossidazione e mantengono a lungo le stesse qualità organolettiche».

*Cantine Lombardini is now a leader and still unique in the Lambrusco production area thanks to the new bottling machine and use of pure nitrogen, injected into the bottle twice before the cork is applied. A process that ensures **the wine no longer comes into contact with the air**, thus preventing the oxidation process from taking place. This ensures **optimal conditions** for wine preservation and maintains the characteristics of the products, which can now be kept for long periods without oxidizing. The new bottling system has many other strong points: since it is **very fast**, it allows the production capacity to be increased while guaranteeing tip-top hygiene, since the system can be **sanitized** through automatic management of the sterilizing process (very important when wines are presented abroad). Thanks to this system, along with **HACCP**, Cantine Lombardini is also eligible for **BRC** (British Retail Council) and **IFS** (International Food Standard) certification.*

*In a recent interview for the monthly journal "Imbottigliamento" (June 2015), Chiara Lombardini declared: «I know that if you don't take risks, you'll never achieve anything more than you already have. To grow, you need to move forward, take a chance, make investments. We've just renovated the wine store and we intend to create a customer reception and wine tasting area in our production facility, where the old cinema was once situated. There are actually two values on which our business has been founded: working with the right degree of humility, sufficient to encourage us to always do better but with enough ambition to achieve new goals. In our opinion, these are vital ingredients if one is to grow. If one works in the right way, the results don't take long to arrive. After the monobloc trials and tests, **we certainly did obtain the results we desired**: the analyses proved that oxidation in the wine was notably less and the wines themselves maintain the same organoleptic properties for a very long time».*

Nell'intervista sul mensile il Direttore Commerciale Chiara Lombardini conclude con i piani per il futuro dell'azienda: «Per il futuro vorremmo ottenere lo stesso successo riscosso in Italia anche in altri mercati. Per farlo, **aumenteremo** certamente **la produzione** e, grazie alla nostra imbottigliatrice, realizzeremo **prodotti più durevoli** che, anche esportati in grande quantità, daranno garanzie ottimali agli importatori. Più produrremo e più ammortizzeremo i costi, e questo ci aiuterà a **proporre prezzi più concorrenziali**.

Siamo sicuri, tuttavia, che il nostro **Campanone**, divenuto nel tempo un brand più conosciuto del nostro stesso nome, ci veicolerà anche all'estero, poiché ha un potenziale d'acquisto molto forte, che ci ha permesso in questi ultimi anni di mantenere e aumentare le vendite in tutti i canali in cui siamo presenti, dall'Horeca alla GDO.

Poter **portare avanti ciò che è stato creato** da nostro padre, da nostro nonno e dalla nostra famiglia è, attualmente, la soddisfazione più grande che accomuna me e le mie sorelle, oltre al fatto di riuscire, pur essendo tutte e tre madri, ad essere protagoniste in un settore che fino a poco tempo fa era prettamente maschile.

Stare accanto a nostro padre nel conseguimento di traguardi e soddisfazioni che sono il coronamento dell'impegno di una vita è la ricompensa più grande per noi. Questo ci fa venire in azienda armate di entusiasmo e, anzi, ci spinge ad avere lo stesso entusiasmo anche al di fuori del lavoro, nella vita di tutti i giorni, perché ci sentiamo parte di un progetto familiare a cui sappiamo di dare grande contributo e supporto.

Puntiamo a crescere i nostri figli nello stesso modo, trasmettendo loro i valori della famiglia, l'importanza della tradizione e dell'eredità che ci viene tramandata».

*Sales Manager Chiara Lombardini concluded the interview by speaking of the winery's plans for the future: «In future, we'd like to enjoy the same success in other markets as we do in Italy. To do this, we will certainly **increase our output** and, thanks to our bottling line, produce **longer-lasting products** able to provide importers with optimal guarantees even when our wines are exported in large quantities. The more we produce the more we'll recoup our costs, and this will help us to **propose more competitive prices**.*

*However, we're certain that our **Campanone**, which has gradually become more well-known than our actual name, will also convey us abroad since its marketing potential is very high and has allowed us, over the past few years, to maintain and increase our sales in all channels in which we are present, from the Hotel and Catering Industry to major multiples.*

*At the present time, **to be able to carry on the business created by our father**, our grandfather and our family is the greatest satisfaction for my sisters and me, besides being (despite the fact that we all have children) protagonists in an industry that, until a short while ago, was a male preserve.*

Our greatest reward is working alongside our father as we attain goals and gratification that are the crowning achievements of life-long commitment. All this encourages us to go to work each day armed with enthusiasm. In actual fact it's the same enthusiasm with which we face our everyday life, when we're not at work, because we feel part of a family project to which we give a major contribution and support.

We aim to raise our children in the same way, teach them the family values, the importance of tradition and the heritage that has been handed down to us».





*“L’unione fa la forza,
noi oggi possiamo dirlo!”*

*Together we are stronger.
We can really say that now for sure!”*



LOMBARDINI

Cantine in Novellara dal

1925



LOMBARDINI

Cantine in Novellara dal

1925

Cantine Lombardini srl

Via Cavour 15 - 42017 Novellara (RE) - Italy

tel. +39 0522 654224 - fax +39 0522 654545

www.lombardinivini.it - info@lombardinivini.it