

CANTINE

*Moroni Zucchi*

P A R M A



VIGNETI CALZETTI  
1948

SCHUDE TECNICHE





Mi chiamo **Tommaso Moroni Zucchi** e sono lieto di raccontarvi la storia della mia famiglia e di condividere con voi la dedizione che metto nella mia impresa vitivinicola.

Sono nato nel 1999 e fin da giovanissimo ho coltivato un sogno: quello di unire l'amore per i colli parmensi in cui sono cresciuto alla passione per l'innovazione in tutti i campi per dare luce a un progetto all'avanguardia ma con solide radici nel passato.

Questa visione mi ha accompagnato durante gli studi alla Bocconi e nell'impegno con il Gruppo Socogas (fondato nel 1967 da mio nonno Renzo Zucchi, pioniere del Gpl in Italia) per il quale mi occupo in prima persona delle attività di ricerca e sviluppo nell'ambito delle nuove tecnologie ecosostenibili.



CONSORZIO TUTELA  
VINI COLLI DI PARMA

E SENTI  
IL SAPORE  
DI PARMA

[viniparma.it](http://viniparma.it)



Nel 2020 il mio "sogno nel cassetto" è diventato realtà quando ho preso in mano le redini della cantina di famiglia **Ca' Nova**, fondata da nonno Renzo. In poco tempo, anche grazie al sostegno di tante persone che hanno creduto in me, ho riorganizzato e modernizzato l'azienda.

Nel 2023 è partita un'altra sfida con l'acquisizione dei **Vigneti Calzetti**, una storica attività vitivinicola parmense. Sono stati anni intensi ma oggi posso affermare che le **Cantine Moroni Zucchi** rappresentano una delle principali realtà di questo territorio.

Dal 2023 ho l'onore di essere il presidente del Consorzio Vini dei Colli di Parma, un ruolo stimolante e carico di responsabilità che mi permette di battermi in prima persona per promuovere le eccellenze del nostro territorio a partire dalla Malvasia di Candia aromatica.

Credo fermamente che le "bollicine di Parma" possano diventare il nostro vino "portabandiera" e sono certo che collaborando con il mondo della ristorazione e dell'accoglienza riusciremo a raggiungere questo ambizioso obiettivo. La sostenibilità è un pilastro fondamentale anche in questo ambito del mio lavoro: voglio lasciare alle generazioni che verranno quel patrimonio enogastronomico, culturale e storico che la mia famiglia ha curato nel corso di decenni.

Lo voglio lasciare, se possibile, ancora più bello, migliorato e competitivo perché sono convinto che tradizione e innovazione siano la strada maestra per far conoscere al mondo i vini dei Colli di Parma e garantire a questo territorio un futuro ricco di soddisfazioni e opportunità.



My name is **Tommaso Moroni Zucchi**, and I am pleased to share with you the story of my family and the dedication I bring to my winemaking business. I was born in 1999, and from a very young age, I nurtured a dream: to combine my love for the Parma hills, where I grew up, with my passion for innovation in all fields, to create a cutting-edge project rooted in tradition. This vision guided me throughout my studies at Bocconi University and my work with the Socogas Group (founded in 1967 by my grandfather Renzo Zucchi, a pioneer of LPG in Italy), where I am personally involved in research and development activities in the field of sustainable new technologies.

In 2020, my "dream in the drawer" became a reality when I took over the family winery, **Ca' Nova**, founded by my grandfather Renzo. In a short time, thanks also to the support of many people who believed in me, I reorganized and modernized the company. In 2023, another challenge began with the acquisition of the **Vigneti Calzetti**, a historic winemaking business in Parma. These have been intense years, but today I can proudly say that Cantine Moroni Zucchi represents one of the leading wineries in this region.

Since 2023, I have had the honor of being the president of the Consorzio Vini dei Colli di Parma, a stimulating and highly responsible role that allows me to personally advocate for the promotion of our region's excellence, starting with the aromatic Malvasia di Candia. I firmly believe that Parma's sparkling wines can become our "flagship" wine, and I am confident that, by collaborating with the restaurant and hospitality industries, we will achieve this ambitious goal.

Sustainability is also a fundamental pillar in this aspect of my work: I want to leave future generations with the enogastronomic, cultural, and historical heritage that my family has cared for over the decades. I want to leave it, if possible, even more beautiful, improved, and competitive because I am convinced that tradition and innovation are the key to introducing the wines of the Parma hills to the world and ensuring a future full of satisfaction and opportunities for this region.





## COSTAMEDIANA LAMBRUSCO IGT FRIZZANTE



**Tipologia Vino** *Type of wine*  
Emilia IGT Lambrusco Frizzante

**Uvaggio** *Grape varieties*  
L. Salamino, L. Grasparossa, L. Santa Croce, Ancellotta

**Tipologia d'impianto del vigneto** *Vineyard characteristics*  
Vigneti di pianura *Plain vineyards*

**Vinificazione** *Vinification*  
In rosso classica con breve macerazione sulle bucce a basse temperature  
*Classic red vinification with short skin-contact carried out at low temperature*

**Rifermentazione** *Second fermentation*  
Metodo Martinotti *Martinotti method*

**Gradazione alcolica** *Alcohol content*  
11% vol.

**Vista** *Appearance*  
Rosso rubino intenso, con riflessi violacei  
*Intense ruby red, with violet reflections*

**Aroma** *Nose*  
Di frutta rossa, vinoso  
*Red fruit aromas, vinous*

**Gusto** *Taste*  
Avvolgente e dal buon equilibrio tra freschezza e morbidezza.  
*Smooth with a good balance between freshness and softness.*

**Accostamenti** *Pairing*  
Ideale a tutto pasto. Accompagna tipicamente i piatti della cucina emiliana, in particolare gli antipasti a base di affettati e i primi al ragù di carne  
*Suitable for all occasions. It typically accompanies the regional cuisine, especially charcuterie and first meat-based courses*

**Temperatura di servizio** *Serving temperature*  
10°- 12° C



21  
BIANCO EMILIA IGT



**Tipologia Vino** *Type of wine*

Emilia IGT Bianco

**Uvaggio** *Grape varieties*

Sauvignon blanc - Malvasia di Candia aromatica, in rapporto variabile a seconda dell'annata

*Sauvignon blanc - Malvasia di Candia aromatica, in variable ratios depending on the year*

**Tipologia d'impianto del vigneto** *Vineyard characteristics*

Vigneti tra 150-200 m, con esposizione a sud-est e allevamento a Guyot

*Vineyards' altitude between 150-200 m, south-east facing with Guyot training system*

**Vinificazione** *Vinification*

Pressatura soffice di uva intera e/o diraspata sotto gas inerte; assemblaggio di vini della stessa annata affinati in acciaio sulle fecce fini

*Gentle pressing of whole and/or destemmed grapes under inert gas; blend of wines from the same vintage aged in stainless steel tanks on fine lees*

**Gradazione alcolica** *Alcohol content*

12,5% vol.

**Vista** *Appearance*

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli

*Straw yellow colour with greenish reflections*

**Aroma** *Nose*

Emergono sentori di frutta matura misti a note floreali quali il sambuco. L'affinamento su fecce fini dona armonia apportando una componente balsamica e agrumata

*Hints of ripe fruit together with floral notes such as elderberry. The aging on lees gives harmony by bringing a balsamic and citrus component*

**Gusto** *Taste*

Avvolgente e corroborante; la vena acida aiuta a sostenere tutta la complessa gamma di sensazioni gustative che si muovono dalla frutta tropicale alle spezie quali il pepe bianco. Il finale è lungo e si distingue per una notevole sapidità che va a stimolare la salivazione

*Voluminous and crispy; the acidic vein contributes to support the whole complex range of taste sensations that move from tropical fruits to spices such as white pepper. The finish is long and is distinguished by a remarkable minerality stimulating salivation*

**Accostamenti** *Pairing*

Vino molto versatile, ideale da antipasti elaborati fino a carni bianche speziate. Può accompagnare anche pietanze a base di pesce, formaggi stagionati e salumi di lunga stagionatura

*Versatile wine, ideal with elaborate appetizers up to well-spiced white meats. It can also accompany fish-based dishes, aged cheeses and long-aged cured meats*

**Temperatura di servizio** *Serving temperature*

8°- 10° C





## 82 EMILIA IGT ROSSO



### Tipologia Vino *Type of wine*

Emilia IGT Rosso

### Uvaggio *Grape varieties*

Merlot 100%

### Tipologia d'impianto del vigneto *Vineyard characteristics*

Vigneti tra 150-200 m, con esposizione a sud-est e allevamento a Guyot

*Vineyards' altitude between 150-200 m, south-east facing with Guyot training system*

### Vinificazione *Vinification*

Le uve vengono diraspate e pigiate. Il mosto fermenta a contatto con le bucce per 10-15 giorni. Una volta svinato, il vino viene affinato in acciaio

*Grapes are destemmed and crushed. The must ferments under skin-contact for 10-15 days. Once bled out, the wine is immediately transferred to stainless steel vats*

### Gradazione alcolica *Alcohol content*

13,5% vol.

### Vista *Appearance*

Colore rosso rubino intenso

*Intense ruby red colour*

### Aroma *Nose*

Intenso e complesso, con note di piccoli frutti rossi; gli aromi primari donano piacevolezza al sorso

*Intense and complex, with notes of small red fruits; the primary aromas give pleasantness to the sip*

### Gusto *Taste*

Al primo impatto risulta complesso e suadente andando a confermare le impressioni olfattive. Ne si apprezza la notevole struttura bilanciata da altrettanta morbidezza e rotondità. Al palato si manifesta come un vino concentrato e importante, ma dall'approccio immediato

*At first impact it is complex and persuasive, confirming the olfactory impressions. It is appreciated the remarkable structure balanced by a valuable softness and roundness. On the palate it manifests itself as a concentrated and important wine, but with an immediate approach*

### Accostamenti *Pairing*

Ideale con piatti di carne bianca o rossa, anatra, alcuni primi piatti molto sostenuti e carichi, alcuni formaggi stagionati

*Pairable to white or red meat dishes, duck, some very strong and rich first courses, some long-aged cheeses*

### Temperatura di servizio *Serving temperature*

16° - 18 °C





## IOLE EMILIA IGT ROSATO BRUT



**Tipologia Vino** *Type of wine*  
Emilia IGT Spumante Rosé Brut

**Uvaggio** *Grape varieties*  
Assemblaggio di mosti ottenuti da uve rosse provenienti da vigneti di proprietà  
*Blend of fresh musts obtained from red grapes of own-vineyards*

**Tipologia d'impianto del vigneto** *Vineyard characteristics*  
Vigneti tra 150-200 m, con esposizione a sud-est e allevamento a Guyot  
*Vineyards' altitude between 150-200 m, south-east facing with Guyot training system*

**Vinificazione** *Vinification*  
L'assemblaggio delle uve avviene direttamente in fase di pressatura, condotta su grappoli interi in ambiente inerte. Affinamento del vino base in acciaio sulle sue fecce fini  
*The grapes blending takes place directly during the pressing phase, carried out on whole bunches at inert environment. Aging of the base wine in stainless steel tanks on its fine lees*

**Gradazione alcolica** *Alcohol content*  
12 % vol.

**Vista** *Appearance*  
Rosa cerasuolo con riflessi ambrati  
*Full pink with amber reflections*

**Aroma** *Nose*  
Delicato; emergono note di piccoli frutti rossi quali ribes e fragolina di bosco. I sentori di lievito ne accentuano la complessità  
*Delicate; notes of small red fruits such as currants and wild strawberries; hints of yeast enhance its complexity*

**Gusto** *Taste*  
Al palato conferma quanto rilevato all'olfatto: il gusto è secco e deciso. La dissetante acidità invita al nuovo sorso e la complessità data dagli aromi di frutta rossa misti a crosta di pane regalano sensazioni di pienezza e freschezza  
*On the palate it confirms what was detected at the nose: the taste is dry and prominent. The refreshing acidity invites further sips and the complexity given by the aromas of red fruit mixed with bread crust give sensations of fullness and freshness*

**Accostamenti** *Pairing*  
Esalta i sapori del pesce crudo accompagnando alla perfezione coquillage e sushi. Indicato anche per abbinare affettati a breve stagionatura  
*It matches perfectly the flavors of raw fish by accompanying coquillage and sushi. Also suitable with short-seasoned charcuterie*

**Temperatura di servizio** *Serving temperature*  
8°- 10° C



## COSTAMEDIANA MALVASIA DOC SPUMANTE BRUT



### Tipologia Vino *Type of wine*

Colli di Parma DOC Malvasia Spumante Brut

### Uvaggio *Grape varieties*

Malvasia di Candia aromatica 100%

### Tipologia d'impianto del vigneto *Vineyard characteristics*

Vigneti tra 150-200 m, con esposizione a sud-est e allevamento a Guyot

*Gentle pressing under inert gas of destemmed and crushed bunches; aging of the base wine in stainless steel tanks on fine lees*

### Vinificazione *Vinification*

Pressatura di uva diraspata e pigiata sotto gas inerte; affinamento del vino base in acciaio sulle sue fecce fini

*The grapes blending takes place directly during the pressing phase, carried out on whole bunches at inert environment. Aging of the base wine in stainless steel tanks on its fine lees*

### Rifermentazione *Second fermentation*

In autoclave; segue un periodo di affinamento sui lieviti di minimo 6 mesi con batonage frequenti

*Martinotti method; following a period of aging on yeasts for a minimum of 6 months with frequent batonage*

### Gradazione alcolica *Alcohol content*

12 % vol.

### Vista *Appearance*

Giallo paglierino brillante con riflessi dorati

*Straw yellow colour with gold refractions*

### Aroma *Nose*

Bouquet intenso e complesso; risaltano i sentori di mela verde misti a note di cedro candito e di lievito

*Intense and complex bouquet; the hints of green apple stand out. At the finish, notes of candied citron and yeast emerge*

### Gusto *Taste*

Si distingue per le sue note di rosa e salvia. Il sorso è accompagnato da una notevole struttura sorretta da un finale dai richiami dolci che ricordano la vaniglia

*It is distinguished by its notes of rose and sage. The sip is accompanied by a remarkable structure supported by a finish with sweet hints reminiscent of vanilla*

### Accostamenti *Pairing*

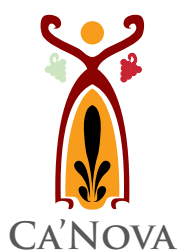
Vino a tutto pasto; accompagna egregiamente i piatti a base di carne della tradizione emiliana, specialmente ove sia necessario rinfrescare e bilanciare pietanze cariche di condimenti

*Versatile wine; it goes very well with meat-based dishes. It works well to refresh and balance savory*

### Temperatura di servizio *Serving temperature*

8°- 10° C





**OBERTO**  
**BIANCO EMILIA IGT SPUMANTE BRUT**  
**BLANC DE BLANCS**



**Tipologia Vino** *Type of wine*

Emilia IGT Bianco Spumante Brut

**Uvaggio** *Grape varieties*

Assemblaggio di mosti ottenuti da uve bianche provenienti da vigneti di proprietà

*Blend of fresh musts obtained from white grapes of own-vineyards*

**Tipologia d'impianto del vigneto** *Vineyard characteristics*

Vigneti tra 150-200 m, con esposizione a sud-est e allevamento a Guyot

*Gentle pressing under inert gas of destemmed and crushed bunches; aging of the base wine in stainless steel tanks on fine lees*

**Vinificazione** *Vinification*

Pressatura soffice di uva intera e/o diraspata sotto gas inerte

*Soft pressing of whole and/or destemmed grapes under inert gas*

**Rifermentazione** *Second fermentation*

Metodo Martinotti

*Martinotti method*

**Gradazione alcolica** *Alcohol content*

12 % vol.

**Vista** *Appearance*

Colore giallo scarico

*Pale yellow colours*

**Aroma** *Nose*

Intrigante, con note floreali e richiami alla frutta gialla

*Intriguing, with floral notes and hints of yellow fruit*

**Gusto** *Taste*

Pieno e armonico al palato, dal finale asciutto; esprime un giusto equilibrio tra morbidezza e freschezza

*Full and harmonic on the palate, with a dry finish; it expresses the right balance between softness and freshness*

**Accostamenti** *Pairing*

Accompagna antipasti a base di pesce o di salumi nostrani, risotti non eccessivamente elaborati, carni bianche

*Suitable with fish-based appetizers or charcuterie, simple risottos, white meats*

**Temperatura di servizio** *Serving temperature*

8°- 10° C











## CAMPO DELLE LEPRI

EMILIA IGT ROSSO



### Tipologia Vino *Type of wine*

Emilia IGT Rosso

### Uvaggio *Grape varieties*

Barbera, Bonarda

### Tipologia d'impianto del vigneto *Vineyard characteristics*

Vigneti tra 150-200 m, con esposizione a sud-est e allevamento a Guyot

*Gentle pressing under inert gas of destemmed and crushed bunches; aging of the base wine in stainless steel tanks on fine lees*

### Vinificazione *Vinification*

Le uve vengono diraspate e pigiate. Il mosto fermenta a contatto con le bucce per 10-15 giorni. Una volta svinato, il vino viene affinato in acciaio

*Grapes are destemmed and crushed. The must ferments under skin-contact for 10-15 days. Once bled out, the wine is immediately transferred to stainless steel vats*

### Gradazione alcolica *Alcohol content*

14 % vol.

### Vista *Appearance*

Colore rosso rubino intenso

*Intense ruby red colour*

### Aroma *Nose*

Intenso e complesso, con note di piccoli frutti rossi; gli aromi primari donano piacevolezza al sorso

*Intense and complex, with notes of small red fruits; the primary aromas give pleasantness to the sip*

### Gusto *Taste*

Al primo impatto risulta complesso e suadente andando a confermare le impressioni olfattive. Ne si apprezza la notevole struttura bilanciata da altrettanta morbidezza e rotondità. Al palato si manifesta come un vino concentrato e importante, ma dall'approccio immediato

*At first impact it is complex and persuasive, confirming the olfactory impressions. It is appreciated the remarkable structure balanced by a valuable softness and roundness. On the palate it manifests itself as a concentrated and important wine, but with an immediate approach*

### Accostamenti *Pairing*

Ideale con piatti di carne bianca o rossa, anatra, alcuni primi piatti molto sostenuti e carichi, alcuni formaggi stagionati

*Pairable to white or red meat dishes, duck, some very strong and rich first courses, some long-aged cheeses*

### Temperatura di servizio *Serving temperature*

16° - 18° C



## TERRE DEL PRINCIPE SAUVIGNON IGT SPUMANTE BRUT



### Tipologia Vino *Type of wine*

Sauvignon IGT Spumante Brut

### Uvaggio *Grape varieties*

Sauvignon blanc 100%

### Tipologia d'impianto del vigneto *Vineyard characteristics*

Vigneti tra 150-200 m, con esposizione a sud-est e allevamento a Guyot

*Whole bunch gentle pressing under inert gas*

### Vinificazione *Vinification*

Pressatura di uva intera sotto gas inerte

*Grapes are destemmed and crushed. The must ferments under skin-contact for 10-15 days. Once bled out, the wine is immediately transferred to stainless steel vats*

### Rifermentazione *Second fermentation*

Metodo Martinotti, rifermentazione diretta a partire dal mosto

*Martinotti method, direct second fermentation from must*

### Gradazione alcolica *Alcohol content*

12 % vol.

### Vista *Appearance*

Colore giallo tenue con riflessi verdognoli

*Pale yellow colour with greenish reflections*

### Aroma *Nose*

Di frutta tropicale con aromi di fiori bianchi misti a note di pietra focaia e foglia di pomodoro

*Tropical fruit with hints of white flowers, flint and tomato leaf*

### Gusto *Taste*

Di spiccata freschezza; emergono sentori di frutta tropicale come maracuja e ananas. Il finale è sapido e persistente, accentuandone la secchezza

*Marked freshness; hints of tropical fruit such as maracuja and pineapple; the finish is savory and persistent, accentuating its dryness*

### Accostamenti *Pairing*

Ideale per aperitivi e fritti di ogni genere; può accompagnare primi piatti freddi, pietanze a base di pesce, formaggi a pasta dura e salumi di breve stagionatura

*Ideal for aperitifs and fried food of all kinds; it can accompany cold first courses, fish-based dishes, hard cheeses and short-aged charcuterie*

### Temperatura di servizio *Serving temperature*

8° - 10° C



## FIORE DI BOSCO LAMBRUSCO IGT FRIZZANTE



### Tipologia Vino *Type of wine*

Emilia IGT Lambrusco Frizzante

### Uvaggio *Grape varieties*

Lambrusco Maestri 100%

### Tipologia d'impianto del vigneto *Vineyard characteristics*

Vigneti tra 150-200 m, con esposizione a sud-est e allevamento a Guyot

*Whole bunch gentle pressing under inert gas*

### Vinificazione *Vinification*

In rosso classica con breve macerazione sulle bucce a basse temperature

*Classic red vinification with short skin-contact carried out at low temperature*

### Rifermentazione *Second fermentation*

Metodo Martinotti

*Martinotti method*

### Gradazione alcolica *Alcohol content*

11 % vol.

### Vista *Appearance*

Rosso rubino intenso, con riflessi violacei

*Intense ruby red, with violet reflections*

### Aroma *Nose*

Di frutta rossa, vinoso

*Red fruit aromas, vinous*

### Gusto *Taste*

Avvolgente e dal buon equilibrio tra freschezza e morbidezza. Il carattere del Lambrusco Maestri emerge con i suoi tannini che donano al sorso una notevole pulizia

*Smooth with a good balance between freshness and softness. The Lambrusco Maestri character emerges with its tannins which give the sip a remarkable cleanliness*

### Accostamenti *Pairing*

Ideale a tutto pasto. Accompagna tipicamente i piatti della cucina emiliana, in particolare gli antipasti a base di affettati e i primi al ragù di carne

*Suitable for all occasions. It typically accompanies the regional cuisine, especially charcuterie and first meat-based courses*

### Temperatura di servizio *Serving temperature*

10° - 12° C



## CONVENTINO MALVASIA DOC FRIZZANTE



### Tipologia Vino *Type of wine*

Colli di Parma DOC Malvasia Frizzante

### Uvaggio *Grape varieties*

Malvasia di Candia aromatica 100%

### Tipologia d'impianto del vigneto *Vineyard characteristics*

Vigneti tra 150-200 m, con esposizione a sud-est e allevamento a Guyot

*Gentle pressing under inert gas of destemmed and crushed bunches; aging of the base wine in stainless steel tanks on fine lees*

### Vinificazione *Vinification*

Pressatura di uva diraspata e pigiata sotto gas inerte; affinamento del vino base in acciaio sulle sue fecce fini

*The grapes blending takes place directly during the pressing phase, carried out on whole bunches at inert environment. Aging of the base wine in stainless steel tanks on its fine lees*

### Rifermentazione *Second fermentation*

Metodo Martinotti

*Martinottil method*

### Gradazione alcolica *Alcohol content*

11,5 % vol.

### Vista *Appearance*

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli

*Straw yellow colour with greenish reflections*

### Aroma *Nose*

Di frutta gialla matura e fiori bianchi quali gelsomino e acacia

*Ripe yellow fruit and white flowers such as jasmine and acacia*

### Gusto *Taste*

Fine e delicato; libera gradualmente i suoi aromi fruttati regalando una piacevole persistenza. Al palato risulta morbido, in equilibrio con una sorprendente acidità

*Fine and delicate; the wine gradually releases its fruity flavours giving a pleasant persistence. On the palate it is smooth and balanced with a surprising acidity*

### Accostamenti *Pairing*

Ideale a tutto pasto; accompagna tipicamente i piatti della cucina emiliana, in particolare gli antipasti a base di affettati

*Ideal for the whole meal; it typically accompanies the regional cuisine and every kind of charcuterie*

### Temperatura di servizio *Serving temperature*

8°- 10° C



28  
EMILIA IGT ROSSO



**Tipologia Vino** *Type of wine*

Emilia IGT Rosso

**Uvaggio** *Grape varieties*

Cabernet Franc 50% - Merlot 50%

**Tipologia d'impianto del vigneto** *Vineyard characteristics*

Vigneti di pianura *Plain vineyards*

**Vinificazione** *Vinification*

Le uve vengono diraspate e pigiate. Il mosto fermenta a contatto con le bucce per 10-15 giorni. Una volta svinato, il vino viene affinato in barrique

*Grapes are destemmed and crushed. The must ferments under skin-contact for 10-15 days. Once bled out, the wine is immediately transferred to barriques*

**Gradazione alcolica** *Alcohol content*

13,5% vol.

**Vista** *Appearance*

Rosso rubino intenso

*Intense ruby red*

**Aroma** *Nose*

Intenso e complesso, con note di piccoli frutti rossi; gli aromi primari donano piacevolezza al sorso

*Intense and complex, with notes of small red fruits; the primary aromas give pleasantness to the sip*

**Gusto** *Taste*

Al primo impatto risulta complesso e suadente andando a confermare le impressioni olfattive. Ne si apprezza la notevole struttura bilanciata da altrettanta morbidezza e rotondità. Al palato si manifesta come un vino concentrato e importante

*At first impact it is complex and persuasive, confirming the olfactory impressions. It is appreciated the remarkable structure balanced by a valuable softness and roundness. On the palate it manifests itself as a concentrated and important wine*

**Accostamenti** *Pairing*

Ideale con piatti di carne rossa o selvaggina, anatra, alcuni primi piatti molto sostenuti e carichi, alcuni formaggi stagionati

*Pairable to red meat or bushmeat dishes, duck, some very strong and rich first courses, some long-aged cheeses*

**Temperatura di servizio** *Serving temperature*

18°- 20° C

## CONVENTINO ROSSO DOC FRIZZANTE



### Tipologia Vino *Type of wine*

Colli di Parma DOC Rosso Frizzante

### Uvaggio *Grape varieties*

Barbera 60% - Bonarda 40%

### Tipologia d'impianto del vigneto *Vineyard characteristics*

Vigneti tra 150-200 m, con esposizione a sud-est e allevamento a Guyot

*Classic red vinification with short skin-contact carried out at low temperature*

### Vinificazione *Vinification*

In rosso classica con breve macerazione sulle bucce a basse temperature

*Classic red vinification with short skin-contact carried out at low temperature*

### Rifermentazione *Second fermentation*

Metodo Martinotti

*Martinotti method*

### Gradazione alcolica *Alcohol content*

12,5 % vol.

### Vista *Appearance*

Rosso rubino intenso, con riflessi violacei

*Intense ruby red, with violet reflections*

### Aroma *Nose*

Di frutta rossa, vinoso

*Red fruit aromas, vinous*

### Gusto *Taste*

Avvolgente e dal buon equilibrio tra freschezza e morbidezza. Il carattere del Lambrusco Maestri emerge con i suoi tannini che donano al sorso una notevole pulizia

*Smooth with a good balance between freshness and softness. The Lambrusco Maestri character emerges with its tannins which give the sip a remarkable cleanliness*

### Accostamenti *Pairing*

Ideale a tutto pasto. Accompagna tipicamente i piatti della cucina emiliana, in particolare gli antipasti a base di affettati e i primi al ragù di carne

*Suitable for all occasions. It typically accompanies the regional cuisine, especially charcuterie and first meat-based courses*

### Temperatura di servizio *Serving temperature*

10° - 12° C



CA'NOVA

## VERMOUTH BIANCO

Bevanda aromatizzata a base di vino da uva  
Malvasia Malvasia Aromatica di Candia, alcool,

Flavored beverage made with Malvasia Aromatic of  
Candia Malvasia wine, alcohol, sugar, botanical  
extracts, and flavors.

**Vino base:** Malvasia di Candia Aromatica

**Tipo di agricoltura:** sistema qualità nazionale di  
produzione integrata SQNPI

**Occasione d'uso:** A pasto, utilizzato nella  
mixology

**Abbinamenti:** Foie gras, formaggi stagionati ed  
erborinati, cioccolato

**Formato:** 50 cl

**Alcol:** 18% vol

**Temperatura di servizio:** 8°C

**Base Wine:** Malvasia di Candia Aromatica

**Agriculture:** national quality system of  
integrated production SQNPI

**Occasion of use:** At mealtime, used in mixology

**Recommended Usage:** Ideal as an aperitif,  
both neat and as a cocktail base.

**Pairings:** by meal, utilized with mixology

**Size:** 50 cl

**Alcohol Content:** 18% vol

**Serving Temperature:** 8°C





CA'NOVA

## VERMOUTH ROSSO

Bevanda aromatizzata a base di vino, alcool, zucchero, estratti vegetali, aromi.

Flavored beverage made with wine, alcohol, sugar, botanical extracts, and flavors.

**Vino base:** Lambrusco

**Tipo di agricoltura:** sistema qualità nazionale di produzione integrata SQNPI

**Occasione d'uso:** A pasto, utilizzato nella mixology

**Abbinamenti:** Foie gras, formaggi stagionati ed erborinati, cioccolato

**Formato:** 50 cl

**Alcol:** 18% vol

**Temperatura di servizio:** 8°C

**Base Wine:** Lambrusco

**Agriculture:** national quality system of integrated production SQNPI

**Occasion of use:** At mealtime, used in mixology

**Recommended Usage:** Ideal as an aperitif, both neat and as a cocktail base.

**Pairings:** Foie gras, aged and blue cheeses, chocolate

**Size:** 50 cl

**Alcohol Content:** 18% vol

**Serving Temperature:** 8°C





CA'NOVA

## GRAPPA DI MALVASIA

Il profumo è delicato con sentori di vaniglia e frutta secca. Il lungo invecchiamento in botte le conferisce un colore caldo e un retrogusto morbido e avvolgente.

Delicately scented with hints of vanilla and dried fruit. The long aging in oak barrels gives it a warm color and a soft, enveloping aftertaste.

**Vinacce:** Malvasia di Candia Aromatica  
**Tipo di agricoltura:** sistema qualità nazionale di produzione integrata SQNPI  
**Occasione d'uso:** Fine pasto  
**Abbinamenti:** Frutta secca e cioccolato  
**Formato:** 50 cl  
**Alcol:** 40% vol  
**Temperatura di servizio:** 18°C

**Grape Pomace:** Malvasia di Candia Aromatica  
**Agriculture:** national quality system of integrated production SQNPI  
**Recommended Usage:** After-dinner drink.  
**Pairings:** Dried fruit and chocolate  
**Size:** 50 cl  
**Alcohol Content:** 40% vol  
**Serving Temperature:** 18°C





CANTINE MORONI ZUCCHI  
Società Agricola a R.L.  
Via S. Vitale n.47, 43038 Sala Baganza PR

[www.cantinemoronizucchi.it](http://www.cantinemoronizucchi.it)  
[info@cantinemoronizucchi.it](mailto:info@cantinemoronizucchi.it)  
[export@cantinemoronizucchi.it](mailto:export@cantinemoronizucchi.it)

