CANTINE

Moroni Zucchi

PARMA

LAMBRUSCO | SPIRITS

Nel cuore del territorio di Parma, Le **Cantine Moroni Zucchi** testimoniano con le sue due anime vinicole, Ca'Nova e Vigneti Calzetti, espressioni autentiche di un connubio perfetto tra dinamicità e tradizione.

I vigneti, posizionati a circa 300 metri di altezza sui Colli di Parma, sono il teatro di varietà autoctone come Lambrusco, Malvasia Aromatica di Candia, Barbera e Sauvignon Blanc a cui si affiancano importanti varietà di viti internazionali. In queste terre, la coltivazione segue pratiche sostenibili, con una vendemmia esclusivamente manuale che rispetta il ciclo naturale e vinifica esclusivamente le uve di proprietà in quantità limitate, garantendo un'attenzione scrupolosa alla qualità anziché alla quantità.

Parlare di **Cantine Moroni Zucchi** significa esplorare un territorio ricco di storia, dove il vino diventa espressione di un legame indissolubile con la terra di Parma. Queste cantine guardano al futuro con la consapevolezza che sostenibilità e rispetto per l'ambiente sono i pilastri su cui costruire un domani migliore, senza mai dimenticare le radici e le tradizioni che hanno reso grande questo territorio.

CA'NOVA

VIGNETI CALZETTI
1948

In the heart of Parma's territory, **Cantine Moroni Zucchi** enchant with their two winemaking souls, Ca'Nova and Vigneti Calzetti, authentic expressions of a perfect union between dynamism and tradition.

The vineyards, situated at about 300 meters above sea level on the Parma Hills, are the stage for native varieties such as Malvasia, Barbera, Bonarda, Merlot, Ortrugo, Marsanne. In these lands, cultivation follows sustainable practices, with a manual harvest that respects the natural cycle and exclusively vinifies estate-grown grapes in limited quantities, ensuring meticulous attention to quality over quantity.

Talking about **Cantine Moroni Zucchi** means exploring a territory rich in history, where wine becomes an expression of an unbreakable bond with the land of Parma. These wineries look to the future with the awareness that sustainability and respect for the environment are the pillars on which to build a better tomorrow, without ever forgetting the roots and traditions that have made this land great.

CANTINE MORONI ZUCCHI PARMA

LAMBRUSCO

s. m. [lat. labrŭscum, il frutto della labrusca «vite selvatica»]

Scopri i Lambruschi delle **Cantine Moroni Zucchi** , autentiche esperienze sensoriali che iniziano con una vendemmia manuale amorevolmente curata. La freschezza e la vivacità di questo vino si sposa armoniosamente con le note aromatiche dei frutti di bosco e i delicati accenti floreali. Il suo colore rubino intenso, con sfumature violacee, anticipa la piacevolezza al palato.

Simbolo della convivialità italiana, il Lambrusco si accompagna perfettamente ai cibi grassi, ai salumi e ai formaggi stagionati. Esplora l'arte degli abbinamenti con il Lambrusco e immergiti nella tradizione culinaria emiliana.

Discover Lambrusco from **Cantine Moroni Zucchi**, an authentic sensory experience that begins with lovingly crafted manual harvesting. The freshness and vivacity of this wine harmonize seamlessly with the aromatic notes of ripe berries and delicate floral accents. Its intense ruby color, with violet hues, anticipates pleasure on the palate.

As a symbol of Italian conviviality, Lambrusco pairs perfectly with rich foods, cold cut, and aged cheeses. Explore the art of pairings with Lambrusco and immerse yourself in the culinary tradition of Emilia.

CANTINE MORONI ZUCCHI PARMA

CA'NOVA

COSTAMEDIANA
LAMBRUSCO DELL'EMILIA

Vino rosso frizzante cristallino. Fruttato al naso con i sentori tipici del vitigno e con un gusto bilanciato tra morbidezza e freschezza

A crystalline sparkling red wine. Fruity on the nose with the typical aromas of the grape variety, offering a taste balanced between softness and freshness.

Vino Rosso Frizzante

Uvaggio: Lambrusco 100%
Denominazione: Emilia IGP
Regione: Emilia-Romagna
Tipologia: rosso frizzante metodo Martinotti
Tipo di agricoltura: sistema qualità nazionale di produzione integrata SQNPI
Raccolta: manuale
Occasione d'uso: pranzo, cena, aperitivo
Abbinamenti: piatti tipici italiani, pasta fresca, salumi e formaggi, carne rossa
Temperatura di servizio: 10/12°
Grado alcolico: 11 % vol
Formato: 35 /75 cl

Sparkling Red Wine

Blend: 100% Lambrusco
Designation: Emilia IGP
Region: Emilia-Romagna
Type: sparkling red, Martinotti method
Agriculture: national quality system of integrated production SQNPI
Harvest: handpicked
Occasions: lunch, dinner, aperitif
Pairings: Italian dishes, fresh pasta, cold cuts and cheeses, red meat
Serving temperature: 10/12°C
Alcohol content: 11% vol
Sizes: 37,5 /75 cl

CANTINE MORONI ZUCCHI PARMA

VIGNETI CALZETTI
1948

FIORE DI BOSCO LAMBRUSCO

Colore rosso rubino,
profumo vinoso, sapore secco, sapido e armonioso

Ruby red color, vinous aroma, dry, tasty and harmonious flavor

VIGNETI CALZETTI

Fiore di Bosco
LAMBRUSCO

Vino Rosso Frizzante

Uvaggio: Lambrusco 100%
Denominazione: Emilia IGT
Regione: Emilia-Romagna
Lavorazione: rifermentazione naturale in autoclave con presa di spuma a temperatura controllata
Tipo di agricoltura: sistema qualità nazionale di produzione integrata SQNPI
Raccolta: manuale
Occasione d'uso: pranzo, cena, aperitivo
Abbinamenti: piatti tipici italiani, pasta fresca, salumi e formaggi, carne rossa
Temperatura di servizio: temperatura ambiente
Grado alcolico: 11 % vol
Formato: 75 cl

Sparkling Red Wine

Blend: 100% Lambrusco
Appellation: Emilia IGT
Region: Emilia-Romagna
Winemaking: natural refermentation in autoclave with controlled temperature foam capture
Agriculture: national quality system of integrated production SQNPI
Harvest: handpicked
Occasions: lunch, dinner, aperitif
Pairings: Italian dishes, fresh pasta, cold cuts and cheeses, red meat
Serving temperature: room temperature
Alcohol content: 11% vol
Bottle sizes: 75 cl

CANTINE MORONI ZUCCHI PARMA

VERMOUTH

s. m. [dal ted. Wermut(h) «assenzio», che è uno degli ingredienti]]

Immergiti nel mondo del Vermouth Ca'Nova delle **Cantine Moroni Zucchi.** Un inno all'innovazione e alla tradizione vitivinicola di Parma che si manifesta in un armonioso connubio di aromi con una personalità distintiva, dove ogni sorso è un viaggio attraverso la ricchezza sensoriale offerta dai nostri terreni.

Il Vermouth è un vino aromatizzato, caratterizzato dall'aggiunta di alcol e una varietà di erbe e spezie, il cui ingrediente distintivo è l'artemisia. È nato in Italia nel XVIII secolo ed è comunemente utilizzato come base per cocktail o servito come aperitivo. La sua complessità di sapori lo rende versatile e apprezzato sia nella mixology che come bevanda singola, spaziando da note dolci e floreali a quelle più amare e complesse.

Dive into the world of Ca'Nova Vermouth, a product of **Cantine Moroni Zucchi**. It's a tribute to the winemaking tradition of Parma, where a harmonious blend of aromas meets a distinctive personality. Each sip takes you on a journey through the sensory richness of our lands.

Vermouth is a wine flavored with alcohol and a mix of herbs and spices, with wormwood as its signature ingredient. Originating in Italy in the 18th century, it's often used in cocktails or served as an aperitif. Its complex flavors make it versatile and appreciated both in mixology and as a standalone drink, with a range from sweet and floral notes to more bitter and complex ones.

CANTINE MORONI ZUCCHI PARMA

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, utlized with mixology
Size: 50 cl
Alcohol Content: 18% vol
Serving Temperature: 8°C

CANTINE MORONI ZUCCHI PARMA

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

CANTINE MORONI ZUCCHI PARMA

GRAPPA

s. m. [lat. labrŭscum, il frutto della labrusca «vite selvatica»]

Esplora l'essenza di Ca'Nova con la nostra Grappa, nata dalla prestigiosa Malvasia di Candia Aromatica. Questo distillato è il frutto di una cura e una tradizione che trasformano le vinacce in un liquido cristallino ricco di storia e sapore. La grappa è una bevanda alcolica italiana ottenuta dalla distillazione delle vinacce, il residuo di uva pressata nella vinificazione, e la nostra è un'espressione pura di questa arte, celebrando la terra di Parma e il suo patrimonio vitivinicolo, in una riserva Riserva dedicata al Fondatore **Renzo Zucchi**.

Con una tecnica che enfatizza la qualità e l'aroma, la Grappa di Ca'Nova prodotta dalle **Cantine Moroni Zucchi** è un invito a scoprire l'armonia di sapori che solo la nostra terra può offrire.

Explore the essence of Ca'Nova with our Grappa, crafted from the prestigious Malvasia di Candia Aromatica. This distilled spirit is the result of care and tradition, transforming grape pomace into a crystalline liquid rich in history and flavor. Grappa is an Italian alcoholic beverage obtained through the distillation of grape pomace, the residue of pressed grapes in winemaking, and ours is a pure expression of this art, celebrating the land of Parma and its winemaking heritage in a Reserve dedicated to Founder **Renzo Zucchi**.

With a technique that highlights quality and aroma, Ca'Nova's Grappa produced by **Cantine Moroni Zucchi** invites you to discover a harmony of flavors that only our land can offer.

CANTINE MORONI ZUCCHI PARMA

CA'NOVA

GRAPPA DI MALVASIA

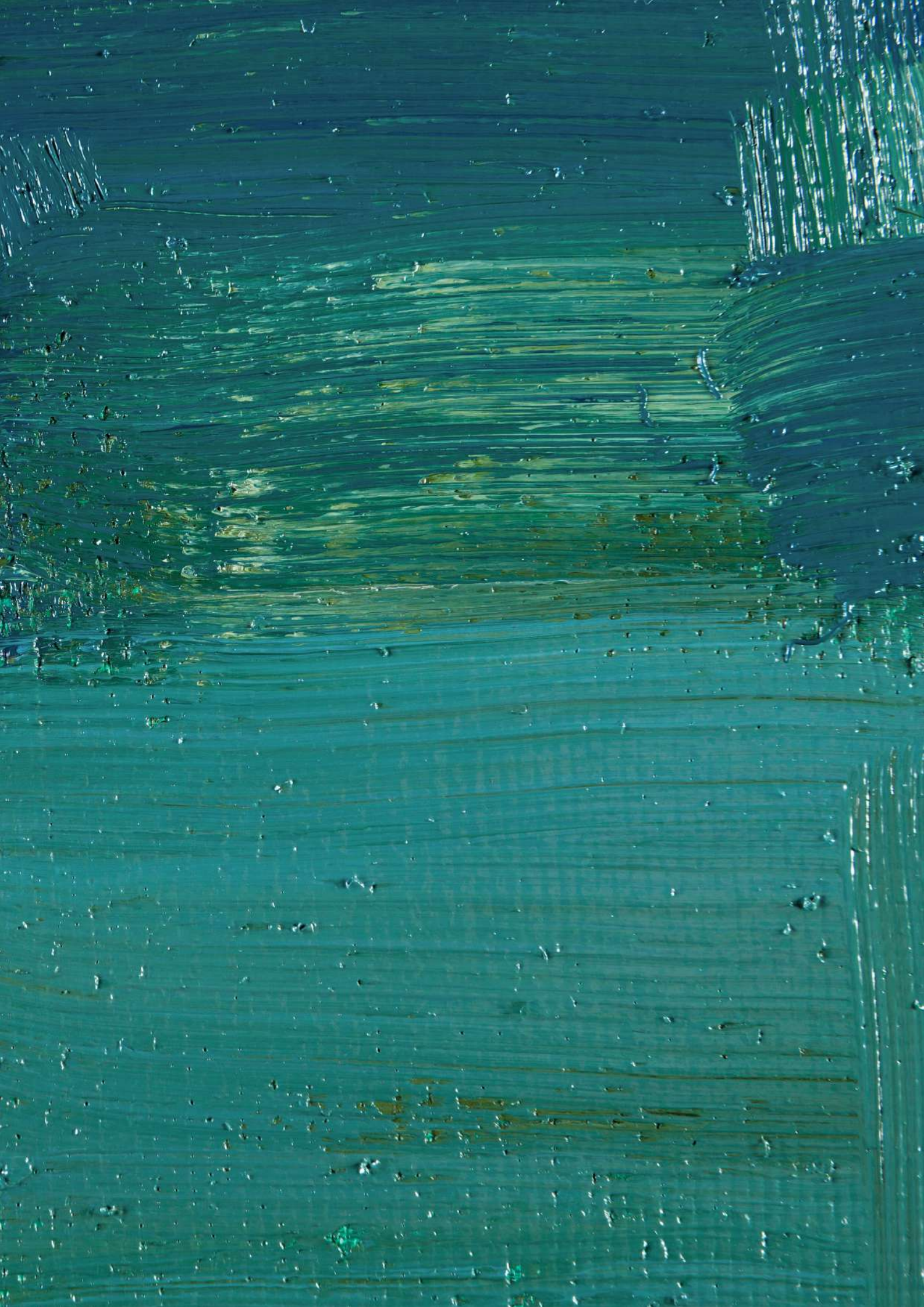
Il profumo è delicato con sentori di vaniglia e frutta secca. Il lungo invecchiamento in botte le conferisce un colore caldo e un retrogusto morbido e avvolgente.

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 PARMA



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

www.cantinemoronizucchi.it
info@cantinemoronizucchi.it
export@cantinemoronizucchi.it