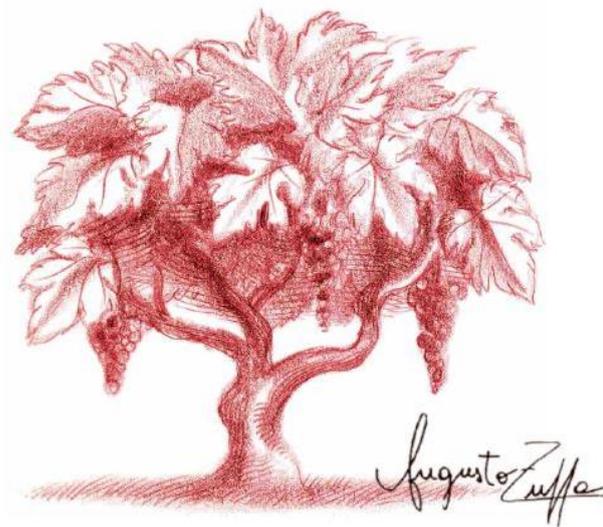


CANTINE ZUFFA



Anima di Vino Italiano



Indice

1	Presentazione CANTINE ZUFFA (pagina 3)
	- Produzione (pagina 5)
2	Vini rossi (pagina 6)
	- Vinea Zuffa Expo 2015 (pagina 7)
	- Infinitum Balthazar 12 litri (pagina 8)
	- Rossi fermi (pagina 9)
	- Rosso frizzante (pagina 10)
3	Vini Bianchi (pagina 11)
	- Spumanti & Frizzanti (pagina 12)
	- Fermi (pagina 13)
	- Barricati (pagina 14)
4	Listino (pagina 15)
7	Contatti (pagina 16)





Su CANTINE ZUFFA

- Situati nell'area "Colli di Imola", nel territorio dove sono nate eccellenze mondiali come **Maserati**, **Ferrari** e **Lamborghini**, da dove provengono l'aceto balsamico di Modena, il Parmigiano Reggiano e il Grana Padano, nel cuore della **Food Valley** dell'Italia, siamo stati una delle 4 cantine che sono state scelte a rappresentare l'Italia all'**Expo 2015**, unica di queste biologica e unica di queste dell'Emilia Romagna;



Per l'Expo abbiamo creato anche il vino **Vinea Zuffa Expo 2015** con il simbolo dell'Expo e quello della Regione Emilia Romagna, creato insieme ad un gruppo di esperti medici per ottenere il maggior bilanciamento possibile dei 22 oligoelementi naturali che bilanciano i mitocondri cellulari, ovvero le centrali energetiche di ogni cellula che trasformano ossigeno, bevande e cibo in energia e che quindi sono responsabili del buon funzionamento del nostro corpo e del nostro cervello.

- Abbiamo anche rappresentato il biologico nel 2016 al Parlamento Europeo di Bruxelles al BiOrganic Life Style.
- Siamo un'azienda che produce vino esattamente nel centro della Regione tra l'Emilia e la Romagna ad Imola da 5 generazioni.
- Tutti i nostri vini sono biologici con certificazione per Europa, Usa e volendo a richiesta certifichiamo biologico anche per Canada e Cina. Alleghiamo al presente documento, le certificazioni ottenute nel 2011 per la Cina.





- Abbiamo diverse tecnologie estremamente innovative alcune delle quali a brevetto che ci permettono di ottenere vini straordinariamente profumati ed eleganti, la tecnologia ci permette di non utilizzare la chimica.
- Augusto Zuffa, il nostro Winemaker, ha scritto la parte di Enologia del “Manuale del Biologico”, summa delle conoscenze sul biologico ad ottobre 2012, Edito dal Sole24Ore con il patrocinio del Ministero dell’Agricoltura italiano al quale hanno partecipato i 62 massimi esperti al mondo sul Biologico.
- Tra i nostri clienti si annoverano il vicepresidente della Commissione Europea Paolo De Castro, l'ex Ministro dell'Agricoltura Luca Zaia, personaggi della televisione da Fabrizio Frizzi a Amadeus, cantanti da Dalla a Guccini, attori di fama internazionale da Anita Ekberg a Pierce Brosnan, calciatori da Marco Van Basten a Paolo Maldini, regnanti da Paola di Liegi a tanti altri ancora...
- Nel 2010 dalla Cina è venuta in Italia una importante Giornalista cinese **Ellen Zhang** Industry Research Manager della rivista cinese “**Restaurateur**” e ci ha consegnato un premio alla Fiera Sana di Bologna perché il nostro Sangiovese è stato riconosciuto il miglior rappresentante della Tradizione italiana all’Expo Shanghai 2010.

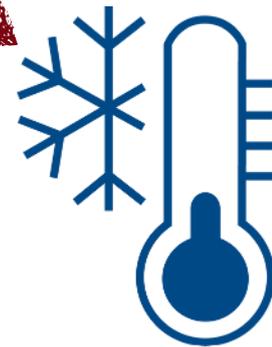


Produzione

2. **Raccolta a mano e selezione manuale** delle uve, per proteggere i profumi e per selezionare la **miglior qualità**.

3. Per preservare, proteggere, filtrare il vino, **controlliamo la temperatura** in vigna e in cantina. Questo ci permette di ottenere **altissima qualità** in maniera costante.

1. **Metodi naturali e biologici** usati in vigna (alta manutenzione).



4. Utilizziamo le ultime **tecnologie** e disponiamo di **4 brevetti**, di cui 2 sono stati sviluppati da noi.



6. I nostri vini vengono scelti per matrimoni e business meeting, da **hotel di lusso** e ristoranti, e vengono bevuti **in tutto il mondo**.



5. Invecchiamo i vini più importanti in caratelli di rovere, che sono ubicati nella nostra **antica cantina del '700**.

Rossi



Vinea Zuffa Expo 2015

Limited Edition

Vinea Zuffa Expo 2015 annata 2012, nasce da un accurato studio agronomico, enologico e medico, dal quale abbiamo ottenuto un vino che contiene i 22 oligoelementi naturali necessari per bilanciare l'assorbimento delle sostanze con le quali ci alimentiamo e necessari per trasformare, tali sostanze, in energia a livello dei mitocondri - vere e proprie "centrali energetiche" presenti in ognuna delle nostre cellule. Questo studio, indicato nell'etichetta aggiuntiva, è stato svolto dal Direttore di ricerca scientifica Antonio Monti per la parte medica e da Augusto Zuffa, Direttore di Ricerca Agronomica ed Enologica, per lo studio Enologico.

Vinea Zuffa Expo 2015 è composto da **10 cloni di Sangiovese** ed è invecchiato 30 mesi in caratelli di rovere. Ogni bottiglia è unica: per questo ognuna porta un numero progressivo specifico da 1 a 3300. Con questo vino abbiamo rappresentato l'Italia all'Expo 2015 a Milano e al Bio-Organic Lifestyle 2016 a Bruxelles al Parlamento Europeo.



Caratteristiche

Rosso fermo

Uva: Sangiovese Riserva

Colore: Rosso Granato intenso

Profumo: tabacco, Rosa Canina e Pepe Rosa

Sapore: caldo, pieno, ricco di fragranze di frutta speziata

Abbinamenti: grandi brasati, bolliti e grigliate di carne

Temperatura di servizio: 16°

Invecchiamento: 30 mesi in caratelli di rovere delle foreste d'Allier

Accessori: la bottiglia è accompagnata dalla sua cassa in legno naturale marchiato a fuoco, scheda tecnica e cartellino. Cassa disponibile con **marchio fitosanitario**, per l'esportazione



oltre continente come in **Cina**, Canada, USA, Australia.



Infinitum Balthazar (12 litri)

First Edition

La prima edizione del Sangiovese Infinitum, annata 2000, è il vino perfetto per banchetti di nozze, ricorrenze speciali e business meeting.

Caratteristiche

Rosso fermo

Uve: Sangiovese selezionata da vendemmia tardiva

Colore: Rosso granato intenso

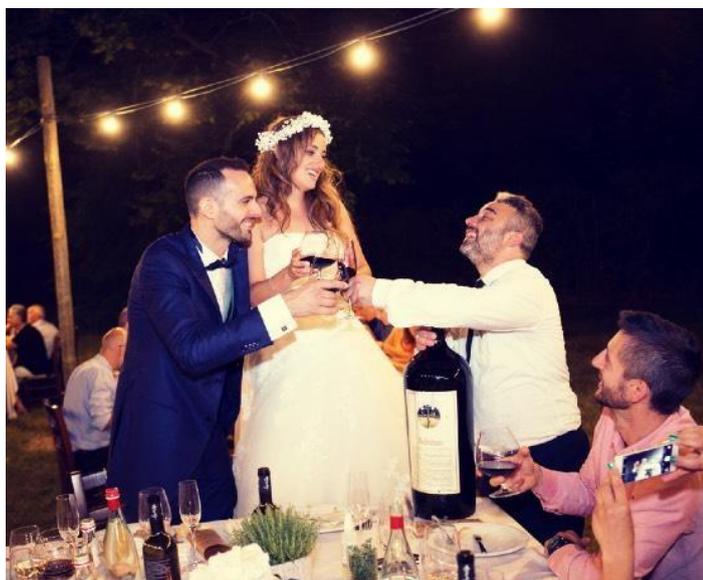
Invecchiamento: 24 mesi in caratelli di rovere delle foreste d'Allier

Profumi: ciliegia, china e noce moscata Sapori: ampio, elegante e persistente

Abbinamenti: brasati e intingoli

Temperatura di servizio: 16°C

Premi e Riconoscimenti: premio tradizione di Shanghai 2010.



Fermi Invecchiati in Barrique

L'ALEAUGUST CRU



Uva:
Sangiovese

Colore:
rosso granato intenso

Profumo:
foglie di tabacco cubano, pepe rosa e fiori rossi

Sapore:
delicato, morbido e fresco

Abbinamenti:
carni rosse

Temperatura di servizio:
14°C



I profumi di foglia di tabacco cubano, pepe rosa e cannella, rendono **L'Aleaugust Cru** un vino unico, che stuzzica il palato dei nostri clienti in tutto il mondo: Europa, Cina, USA e Australia. E' il vino che ha **maggior successo** e che fidelizza la clientela a Cantine Zuffa.

PER MAMMA CABERNET SAUVIGNON RISERVA

Uva:
Cabernet Sauvignon selezionata

Colore:
rosso granato intenso

Profumo:
tabacco e ciliegia sotto spirito

Sapore:
intenso, alcolico e gradevolmente tannico

Abbinamenti:
carni rosse alla brace

Temperatura di servizio:
16°C



FINITUM SANGIOVESE

Uva:
Sangiovese selezionata

Colore:
rosso rubino con tonalità violacee

Profumo:
ciliegia sotto spirito e cannella

Sapore:
intenso e persistente

Abbinamenti:
carni rosse alla brace

Temperatura di servizio:
16°C



INFINITUM SANGIOVESE RISERVA

Uva:
Sangiovese selezionata da vendemmia tardiva

Colore:
rosso granato intenso

Profumo:
ciliegia, china e noce moscata

Sapore:
ampio, elegante e persistente

Abbinamenti:
brasati e intingoli

Temperatura di servizio:
16°C



Fermi

CALANCO SANGIOVESE

Uva:
Sangiovese

Colore:
rosso rubino

Profumo:
liquirizia, pepe verde e violetta

Sapore:
caldo e pieno, con sentori di liquirizia

Abbinamenti:
cacciagione e carni rosse

Temperatura di servizio:
16°C



VOLUPTAS CABERNET SAUVIGNON

Uva:
Cabernet Sauvignon selezionata

Colore:
rosso granato intenso

Profumo:
mora e ciliegie sotto spirito

Sapore:
intenso e caldo

Abbinamenti:
carni rosse elaborate

Temperatura di servizio:
16°C



Frizzante

MUSTUM UVAE MOSTO DI UVE PARZIALMENTE FERMENTATO

Uva:
Mosto di uve biologiche

Colore:
rosso violaceo intenso

Profumo:
fragola selvatica, mirtillo e mora

Sapore:
fresco e pulito

Abbinamenti:
*formaggi giovani
dolci ai frutti di bosco e biscotteria*

Temperatura di servizio:
8°C



Bianchi



Spumanti

HISTORIA DRY ROSÉ GRAN CRU



Uva:
Vigneti vecchi

Colore:
rosa tenue

Profumo:
pompelmo rosa, fragola selvatica, ribes

Sapore:
pompelmo rosa, fragola selvatica, ribes

Abbinamenti:
antipasti di mare, crostacei, carpacci e tartare

Temperatura di servizio:
6 - 8°C



HISTORIA BRUT GRAN CUVÉE

Uva:
Albanà, Chardonnay, Pinot Bianco e Nero

Colore:
giallo paglierino
con leggerissimi riflessi verdognoli

Profumo:
minerale, sapido e agrumato

Sapore:
fresco, asciutto e gradevolmente acido

Abbinamenti:
antipasti di terra, crostacei, pesce,
primi piatti delicati

Temperatura di servizio:
6 - 8°C



HISTORIA DOUX GRAN CUVÉE

Uva:
Vigneti vecchi

Colore:
giallo paglierino con riflessi verdolini

Profumo:
intenso e persistente di frutta a polpa
gialla e bianca

Sapore:
dolce, morbido e fresco

Abbinamenti:
pasticceria dolce

Temperatura di servizio:
6 - 8°C



I nostri clienti amano l'**Historia Rosé**, ed apprezzano i suoi colori e i suoi profumi. Servito freddo, è perfetto per l'estate. E' il nostro **Best Seller** per l'anno 2018.

Frizzanti

ELEGANS PIGNOLETTO FRIZZANTE



Uva:
Pignoletto selezionata

Colore:
giallo verdolino

Profumo:
cedro e acacia, ananas e pesca bianca

Sapore:
gradevolmente persistente ed estremamente
elegante nelle sue note di mela verde

Abbinamenti:
antipasti di terra, di mare o
con primi piatti dai sapori delicati

Temperatura di servizio:
8°C



SILLARO PIGNOLETTO FRIZZANTE

Uva:
Pignoletto

Colore:
giallo paglierino con riflessi brillanti

Profumo:
fiori di campo

Sapore:
secco e caldo

Abbinamenti:
primi al tartufo, ai funghi o verdure

Temperatura di servizio:
12°C



Fermi

L'ALEAUGUST BLANC

Uva:
Chardonnay, Albana e Pignoletto

Colore:
giallo paglierino

Profumo:
*vegetale, vinoso e delicatamente
balsamico da mentolo e rabarbaro*

Sapore:
*gradevolmente acido con buona
nota di alcol*

Abbinamenti:
primi piatti o formaggi freschi

Temperatura di servizio:
10°C



CONCENTUM BIANCO

Uva:
Albana selezionata

Colore:
giallo paglierino con riflessi brillanti

Profumo:
fiori di campo

Sapore:
secco e caldo

Abbinamenti:
primi al tartufo, ai funghi o verdure

Temperatura di servizio:
12°C



PINO LIETO GRECHETTO GENTILE

Uva:
Grechetto Gentile

Colore:
*giallo paglierino con leggerissimi
riflessi verdolini*

Profumo:
intenso di salvia, peperone giallo

Sapore:
minerale, fresco e sapido

Abbinamenti:
primi piatti di tartufo, funghi e verdure

Temperatura di servizio:
8°C



EMOZIONE CHARDONNAY

Uva:
Chardonnay selezionata

Colore:
giallo paglierino con riflessi brillanti

Profumo:
banana e ananas maturo

Sapore:
suadente e morbido

Abbinamenti:
formaggi freschi o carni bianche

Temperatura di servizio:
10°C



Barricati

Fermi

ANIMI MOTUM BIANCO SURMATURO

Uva:
Albana surmatura selezionata

Colore:
giallo dorato

Profumo:
camomilla con note di canfora

Sapore:
intenso, ricco e gradevolmente morbido

Abbinamenti:
*formaggi invecchiati in grotta o in fossa
e mieli di castagno*

Temperatura di servizio:
14°C



ELISA ALBANA DI ROMAGNA PASSITO

Uva:
Albana selezionata appassita in pianta

Colore:
giallo dorato brillante

Profumo:
*confettura di albicocca, prugna secca
e mandorla*

Sapore:
caldo, consistente e persistente

Abbinamenti:
biscotti secchi o dolci delicati

Temperatura di servizio:
14°C



Animi Motum e formaggio invecchiato, servito con delle gocce di aceto balsamico di Modena invecchiato 50 anni.



Elisa Passito e chicchi di Albana appassita.



Listino

OFFICIAL WINE EXPO 2015

Vinea Zuffa Expo 2015 Emilia-Romagna Official Wine Expo 2015

GRANDI ROSSI RISERVA

Per mamma	Cabernet Sauvignon Riserva
Infinitum	Sangiovese Riserva
Infinitum Balthazar	Sangiovese Riserva, 12 litri, annata 2000

ROSSI INVECCHIATI

Aleaugust Cru	Sangiovese
Calanco	Sangiovese
Finitum	Sangiovese
Voluptas	Cabernet Sauvignon

BIANCHI FERMI

Aleaugust Blanc	Bianco da uve Chardonnay, Albana e Pignoletto
Concentum	Bianco da uve Albana
Emozione	Chardonnay
Pino Lieto	Grechetto Gentile

BIANCHI FRIZZANTI E SPUMANTI

Historia	vino spumante di qualità Brut
Historia	vino spumante Dry Rosé
Historia	vino spumante Doux
Elegans	Pignoletto Frizzante
Sillaro	Pignoletto Frizzante

BIANCHI BARRICATI

Elisa	Albana di Romagna Passito
Animi Motum	Bianco Surmaturo

MOSTO DI UVE PARZIALMENTE FERMENTATO

Mustumuvae	vino rosso frizzante
-------------------	----------------------

VINI TAVOLA BASE

BROSSO
BBIANCO
BBOLLE

Prezzi comprensivi

di Iva al 22%

131,76 €

22,32 €

22,32 €

3800,00 €

22,32 €

22,32 €

13,87 €

13,87 €

13,41 €

10,59 €

10,59 €

10,59 €

13,41 €

13,41 €

13,41 €

10,59 €

12,00 €

22,32 €

12,94 €

14,17 €

7,32 €

7,32 €

7,32 €





Contatti



CANTINE ZUFFA

via Sellustra, 9

40026 Imola (Bologna)

Italia

Tel.: (+39) 0542 40228

Cel.: (+39) 3472208255

E-mail: info@cantinezuffa.it



English and German speaking
customers can directly contact:

Tel. (+39) 3480617117

E-mail: sales@cantinezuffa.it

Visita e acquista su
www.cantinezuffa.it

