



LE
**CANTINE
DI CORTE**

Catalogo N°2

La qualità tutti i giorni

**Oltre 100 specialità enogastronomiche
della tradizione artigianale italiana!**



L'Enoteca



La Sede

La Sala Degustazione

Lo Showroom

Benvenuti alle Cantine di Corte!

La campagna, i frutti della terra, la qualità dei prodotti naturali e genuini mi hanno accompagnato da quando ero bambino. E' questo che ho sempre avuto sulla mia tavola e che vorrò sempre. Un buon olio extravergine italiano, un buon vino che non deve necessariamente costare molto, dei buoni prodotti sani e genuini. E ancor di più oggi, che cucino per i miei figli, mi rendo conto di quanto sia importante dare loro prodotti naturali, abituarli a considerare il cibo come un piacere ma anche come la base della loro salute.

E' stato facile, quando Le Cantine di Corte quindici anni fa sono nate, scegliere la nostra strada. Prodotti di buona qualità, indispensabili per cucinare bene, vini sempre nuovi e tutto ciò che serve per trasformare il momento di sedersi a tavola in un momento magico.

In questi anni ho incontrato tanti piccoli produttori appassionati come me, che credono nei loro prodotti e con tanto impegno si dedicano al loro lavoro cercando di migliorare sempre. Insieme portiamo avanti i valori in cui crediamo e la fiducia di tanti clienti ci incoraggia a continuare così, senza cedere alla tentazione delle vendite facili che si ottengono abbassando la qualità e il prezzo.

Noi cercheremo sempre di offrirvi i migliori prezzi ma senza compromessi con la qualità!

Vi auguro di poter fare, in questo catalogo, qualche meraviglioso incontro come quello che ho fatto io con Oli, un olio abruzzese sincero e genuino, che mi ha convinto, tanti anni fa, a iniziare questa avventura.



Alessandro Biso

La qualità tutti i giorni

Lo abbiamo scritto nel titolo, in copertina perchè è in questo che crediamo! Si può e si deve mangiare bene tutti i giorni. Dosare la giusta quantità, scegliere prodotti naturali, preferire i prodotti freschi e quando si utilizzano quelli a lunga conservazione selezionarli di alta qualità. E' un modo di vivere più sano che migliora la qualità della vita. Scegliere i prodotti ragionando, non lasciandoci convincere solo dalle parole sconto, offerta speciale, gratis, ma leggendo l'etichetta, gli ingredienti, la provenienza. Gusto, salute e qualità del servizio sono i punti di riferimento che determinano il nostro lavoro. Mangiare bene significa nutrimento ma anche salute, convivialità, piacere e qualità della vita. Vogliamo portare avanti questi valori e condividerli con i nostri fornitori, i nostri collaboratori ed i nostri clienti, convinti che "la qualità tutti i giorni" non sia un semplice slogan ma un obiettivo raggiungibile.

La piccola scorta

A chi non è mai capitato? Un olio manca al momento di condire, si vuole servire del vino ma non si sa quale abbinare, si arriva a casa tardi oppure arriva un ospite e non si sa cosa preparare! I nostri prodotti hanno una scadenza lunga e le confezioni sono studiate con un concetto di piccola scorta per non restare mai sprovvisti dei vostri prodotti preferiti. Ed un altro valido motivo per fare scorta sono i nostri prezzi, che per ordini superiori a 90 euro sono comprensivi delle spese di trasporto!

Le nostre garanzie



E' nostra regola tutelare nel miglior modo possibile i clienti offrendo una garanzia totale per qualsiasi problema. In caso di errori nella consegna o difetti della merce provvederemo a ritirare i prodotti errati o difettosi e a rispedire i prodotti a nostra cura e spese. Le Cantine di Corte è inoltre iscritta ad

AVEDISCO (Associazione Vendite Dirette Servizio Consumatori) e ad ANVED (Associazione Nazionale Vendita a Distanza) e conseguentemente si impegna a rispettare in modo scrupoloso il loro codice deontologico a maggior tutela dei propri clienti.

Il Servizio Clienti



I nostri operatori sono disponibili per:

- Ordini telefonici
- Informazioni sui prodotti e sull'azienda
- Situazione delle consegne
- Assistenza Clienti

Tel. 0523.835262
servizioclienti@cantinedicorte.it

Come ordinare



Potete ordinare richiedendo la visita dell'**incaricato alle vendite** che vi segue abitualmente. I suoi recapiti li trovate nell'ultima pagina di questo catalogo o potete richiederli chiamando il Servizio Clienti.



Potete ordinare telefonando direttamente al nostro Servizio Clienti al numero **0523.835262**



Potete ordinare tramite il **sito web** all'indirizzo **www.cantinedicorte.it**. Registrandovi al sito potrete acquistare i nostri prodotti agli stessi prezzi che trovate sul catalogo.

INDICE

Indice

Gli aceti Balsamici	4
Gli oli extravergini	5
Gli oli di frantoio	6
Le salse di pomodoro	10
Gli antipasti	11
I sottoli	12
Le conserve di pesce	14
Le paste all'uovo	16
Le paste al germe di grano	17
Le paste di semola di grano duro	18
Le paste da altri cereali	19
I sughi	20
I primi piatti della cucina italiana	22
I vini bianchi	24
I vini rosati	27
I vini rossi	28
Gli spumanti	32
I vini da dessert	32
Gli assaggi di vino	33
Le confezioni assaggio	34
Informazioni commerciali	35
L'offerta di copertina	36

Le Cantine di Corte

Via Piacenza, 27
Loc. Chiavenna Landi
29016 Cortemaggiore PC
P.I. 01070890338
Tel. 0523.835262 15 linee
Fax. 0523.832201
E-mail: info@cantinedicorte.it



LE AZIENDE ASSOCIATE ALL'ANVED SI SONO FORMALMENTE IMPEGNATE A RISPETTARE I PRINCIPI IN DIFESA DEL CONSUMATORE CONTENUTI NEL CODICE MORALE PROFESSIONALE



Gli Aceti Balsamici

Il Vecchio di Maranello

Aceto Balsamico di Modena IGP

Antico e straordinario condimento che sa valorizzare qualsiasi piatto della buona tavola.

Viene prodotto nelle terre di Maranello dall'acetaia storica con mosto cotto di uve trebbiane come prescrive il Disciplinare. E' denso, consistente e particolarmente indicato per condire piatti salati come carni, formaggi, insalate e piatti freddi. Consigliato per la preparazione del famoso "risotto all'aceto balsamico". Il suo sapore intenso e la sua consistenza permettono di usarne piccole quantità con un'ottima resa. Questo è il vero Aceto Balsamico di Modena.

Cod. 296 1 bottiglietta da 250 ml. € 29,10



€ 7,50



Aceto Balsamico IGP Cento per Cento

Un aceto balsamico di Modena IGP ottenuto con procedimento naturale da mosto cotto di uve tipiche modenesi. E' ottimale come condimento per insalate, piatti freddi e tutti gli usi in cucina in cui serve un aceto leggero e non troppo denso.

Cod. 1394 2 bottigliette da 250 ml. € 15,00

€ 47,50



Aceto Balsamico Tradizionale DOP Italo

L'aceto balsamico tradizionale di Modena DOP Italo viene prodotto a Modena dall'Acetaia Pedroni. E' invecchiato almeno 12 anni in bottiglie di rovere e castagno ed è ottimo con qualsiasi abbinamento sia dolce che salato fino ai più difficili con il gelato alla crema o con le fragole.

Cod. 554 1 bottiglietta da 100 ml. € 47,50

L'Olio Extravergine di Oliva

Questi oli extravergini sono ottenuti scegliendo le migliori partite di oli 100% italiani sapientemente assemblati per ottenere un gusto ottimale per diversi utilizzi in cucina.

€ 9,20
in formato
risparmio da
6 bottiglie

100%
italiano

Estratto
a freddo



Il Dolce
Gusto fruttato leggero

Un olio extravergine dal gusto delicato adatto per cucinare e che sostituisce l'olio d'oliva in tutti gli usi, per una cucina più sana e di qualità. Di gusto dolce, ottimo in frittura, nella preparazione di salse e come condimento di piatti delicati.

Cod. 1350 2 bottiglie da 1 lt. € 19,40
(€ 9,70 a bottiglia in cartone da 2 pezzi)
Cod. 1350 6 bottiglie da 1 lt. € 55,20
Cod. 1350 12 bottiglie da 1 lt. € 110,40

€ 10,70
in formato
risparmio da
6 bottiglie

100%
italiano

Estratto
a freddo



Il Fruttato
Gusto fruttato medio

Un olio extravergine dal gusto leggermente fruttato adatto per cucinare ma anche per condire. Consigliato per chi desidera utilizzare un solo prodotto adatto per tutti gli usi in cucina e per condire tutti i piatti.

Cod. 005 2 bottiglie da 1 lt. € 22,40
(€ 11,20 a bottiglia in cartone da 2 pezzi)
Cod. 005 6 bottiglie da 1 lt. € 64,20
Cod. 005 12 bottiglie da 1 lt. € 128,40

€ 9,20
in formato
risparmio da
6 bottiglie

100%
italiano

Estratto
a freddo



Il Mosto
Gusto fruttato leggero

Il mosto viene solo parzialmente filtrato e mantiene una densità ed una consistenza maggiore rispetto agli altri oli. Ottimo soprattutto per condire pesce, insalate e piatti delicati ma adatto anche per cucinare.

Cod. 1351 2 bottiglie da 0,75 lt. € 19,40
(€ 9,70 a bottiglia in cartone da 2 pezzi)
Cod. 1351 6 bottiglie da 0,75 lt. € 55,20
Cod. 1351 12 bottiglie da 0,75 lt. € 110,40

Gli Oli Extravergini di Frantoio

L'Italia è il secondo produttore al mondo di olio extravergine, con 37 DOP riconosciute e la più ampia gamma di differenti qualità di prodotto. Da pochi anni la legge obbliga i produttori ad indicare l'origine del prodotto. Sulle etichette di tutti i nostri articoli della linea "Oli extravergini di frantoio" troverete l'indicazione dell'origine 100% italiana.

€ 9,90
in formato
risparmio da
6 bottiglie



Olio Extravergine Oli

Estratto a freddo, 100% italiano
Gusto fruttato medio

Questo olio del frantoio Famiglia Pomponio è ottenuto direttamente dalla spremitura di olive raccolte a mano nella zona di Scerni, in Abruzzo. Le olive utilizzate sono della varietà Gentile e Leccino. L'olio viene estratto a freddo attraverso macine in pietra e lavorazione meccanica a bassa temperatura per mantenere inalterata la qualità. Ha un colore chiaro ed un gusto leggermente fruttato con basso grado di acidità. Ne consigliamo un utilizzo ampio, in frittura e cottura grazie alla sua stabilità strutturale e resistenza alle alte temperature. Ottimo anche a crudo nella preparazione di sughi, salse e come condimento di insalate, bruschette, pesce e carni.

Cod. 002
in bottiglia da 0,75 lt.
Confezione da 2 bottiglie **€ 20,80** (€ 10,40 a bottiglia)
Confezione da 6 bottiglie **€ 59,40** (€ 9,90 a bottiglia)
Confezione da 12 bottiglie **€ 118,80** (€ 9,90 a bottiglia)



Olio Extravergine Oli

Estratto
a freddo



€ 11,40
in formato
risparmio da 6
bottiglie

Il Novello
Gusto fruttato medio

Quest'olio del frantoio Famiglia Pomponio è ottenuto dall'estrazione a freddo delle primissime olive raccolte a inizio campagna, quindi di prima maturazione. Ciò conferisce al prodotto un particolarissimo gusto di "freschezza". Il Novello ha una produzione bassa e per gustarlo al meglio va consumato entro l'anno. Ha colore verde intenso con velature gialle e retrogusto erbaceo leggermente "piccante". Ne consigliamo l'utilizzo a freddo specialmente su piatti estivi come le insalate.

Cod. 001 2 bottiglie da 0,75 lt. **€ 23,80** (€ 11,90 a bottiglia)
Cod. 001 6 bottiglie da 0,75 lt. **€ 68,40** (€ 11,40 a bottiglia)
Cod. 001 12 bottiglie da 0,75 lt. **€ 136,80** (€ 11,40 a bottiglia)



Estratto
a freddo



€ 11,30
in formato
risparmio da 6
bottiglie

Oli Natura Biologico
Gusto fruttato medio

Quest'olio biologico del frantoio Famiglia Pomponio è ottenuto da olive Gentile e Leccino coltivate in modo naturale senza uso di prodotti chimici di sintesi. Viene estratto a freddo mediante macine in pietra e lavorazione meccanica a bassa temperatura per mantenere inalterata la qualità. Ha un colore chiaro ma un gusto leggermente fruttato con basso grado di acidità. Ideale a crudo nella preparazione di sughi, salse e come condimento di insalate, bruschette, pesce e carni. Utilizzabile anche in frittura e cottura grazie alla stabilità strutturale e resistenza alle alte temperature.

Cod. 006 2 bottiglie da 0,75 lt. **€ 23,60** (€ 11,80 a bottiglia)
Cod. 006 6 bottiglie da 0,75 lt. **€ 67,80** (€ 11,30 a bottiglia)
Cod. 006 12 bottiglie da 0,75 lt. **€ 135,60** (€ 11,30 a bottiglia)

La dieta Mediterranea

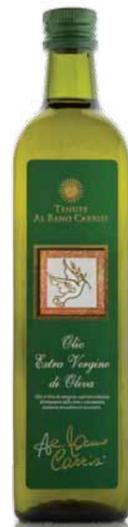
L'olio Extravergine di oliva

La dieta mediterranea prevede il consumo di pane, frutta, verdura, cereali, olio extravergine di oliva, pesce e vino in quantità moderate. Gli acidi grassi monoinsaturi sono contenuti in elevata quantità nell'olio extravergine di oliva e nei pesci mentre i grassi animali sono invece costituiti in massima parte da grassi saturi, ritenuti nocivi per le arterie. Gli acidi grassi monoinsaturi, se assunti nelle dovute quantità, tendono a ridurre i livelli di LDL (il cosiddetto "colesterolo cattivo") mentre tendono ad aumentare o lasciare invariato il livello di HDL (cosiddetto colesterolo buono). Per chi lo può utilizzare è pertanto consigliabile l'uso di un olio extravergine di buona qualità prestando attenzione a non superare le dosi giornaliere consigliate.



GLI ASSAGGI DI OLIO

Gli Assaggi di Olio Extravergine di Oliva



€ 9,90
in formato
risparmio da
6 bottiglie

Tenute Al Bano Carrisi

Gusto fruttato

Quest'olio è ottenuto prevalentemente dalla molitura di olive di varietà Cellina, Ogliarola, Leccino, Coratina di prima qualità. Ben strutturato, di gusto fruttato, morbido e gradevole, con un piacevole retrogusto di amaro. Eccellente condimento a crudo di tutte le pietanze, risulta leggero in cottura, fondamentale nei piatti di cucina mediterranea.

Cod. 1411 2 bottiglie da 0,75 lt. **€ 20,80**
(€ 10,40 a bottiglia in cartone da 2 pezzi)
Cod. 1411 6 bottiglie da 0,75 lt. **€ 59,40**



€ 9,80
in formato
risparmio da
6 bottiglie

Estratto a freddo

Terre del Sole

Gusto fruttato medio

Nasce in Calabria dall'accurata selezione ed estrazione a freddo di olive colte a mano, in leggero anticipo rispetto al punto di maturazione e a polpa compatta, delle varietà principali Roggianella e Carolea. Ha bassa acidità, profumo intenso di olive fresche e al palato è corposo con una delicata nota piccante e lievemente amarognola. Si presta per condire tutti i tipi di piatti, dalla pasta alla carne.

Cod. 716 2 bottiglie da 1 lt. **€ 20,60**
(€ 10,30 a bottiglia in cartone da 2 pezzi)
Cod. 716 6 bottiglie da 1 lt. **€ 58,80**
Cod. 716 12 bottiglie da 1 lt. **€ 117,60**



Estratto a freddo



€ 10,50
in formato
risparmio da
6 bottiglie

Terre del Sole Bio

Gusto fruttato medio

Viene prodotto in Calabria da olive di varietà Nocellara, Roggianella e Carolea coltivate senza uso di diserbanti e concimi chimici di sintesi. Viene estratto a freddo e il risultato è un olio a bassissima acidità, corposo al palato con una delicata nota piccante e lievemente amarognola sul finale. Adatto ad ogni tipo di cucina, ha elevata digeribilità ed è indicato anche per i più piccoli.

Cod. 1520 2 bottiglie da 0,75 lt. **€ 22,00**
(€ 11,00 a bottiglia in cartone da 2 pezzi)
Cod. 1520 6 bottiglie da 0,75 lt. **€ 63,00**
Cod. 1520 12 bottiglie da 0,75 lt. **€ 126,00**

Assaggio oli selezione

Due differenti oli italiani di alta qualità estratti a freddo, in bottiglia da litro per una giusta attenzione al rapporto qualità prezzo. Due diverse gradazioni di gusto, dal più dolce, consigliato per cucinare, a uno medio adatto a tutti gli usi e in particolare per il condimento a

Cod. M8043
Prezzo della confezione **€ 59,70**
Contenuto:
3 bottiglie da 1 lt. "Il Dolce"
3 bottiglie da 1 lt. "Il Fruttato"



€ 12,40
in formato
risparmio da
6 bottiglie

Olea

Gusto fruttato intenso

Olio siciliano biologico dal retrogusto erbaceo e di pomodoro verde, tipico della varietà Nocellara. E' certificato da ECOCERT ITALIA, ente di controllo e certificazione dei prodotti biologici. Si consiglia su carne, bruschette, minestre di legumi e in genere su piatti dal gusto deciso.

Cod. 1402 2 bottiglie da 0,75 lt. **€ 25,80**
(€ 12,90 a bottiglia in cartone da 2 pezzi)
Cod. 1402 6 bottiglie da 0,75 lt. **€ 74,40**



€ 11,40
in formato
risparmio da
6 bottiglie

Estratto a freddo

Canonica a Cerreto

Gusto fruttato intenso

Questo olio viene prodotto dall'Azienda Agricola Canonica a Cerreto in Toscana nella zona del Chianti Classico. E' ottenuto dalla spremitura a freddo di olive delle varietà Correggiolo e Frantoio raccolte a mano e immediatamente frante. Viene lasciato maturare per alcuni mesi per addolcire le componenti amare e piccanti. Dal profumo di mandorla e dal gusto molto intenso, tipico degli oli Toscani, è perfetto come condimento per carni, minestre di legumi, bruschette e in generale per il condimento a crudo di piatti saporiti.

Cod. 1516 2 bottiglie da 0,50 lt. **€ 23,80**
(€ 11,90 a bottiglia in cartone da 2 pezzi)
Cod. 1516 6 bottiglie da 0,50 lt. **€ 68,40**
Cod. 1517 1 latta da 3 lt. **€ 54,00**



€ 54,00
latta da 3 lt.



Assaggio oli selezione top

Per gli appassionati di cucina che vogliono abbinare sempre l'olio giusto al piatto giusto, un assaggio di tre ottimi oli: un fruttato leggero da cucina e cottura, uno medio da condimento e cucina e uno intenso da condimento per i piatti più saporiti.

Cod. M8062
Prezzo della confezione **€ 63,00**
Contenuto:
2 bottiglie da 1 lt. "Il Dolce"
2 bottiglie da 0,75 lt. "Oli"
2 bott. da 0,75 lt. "Olea" Bio

Assaggio oli selezione Bio



Per gli appassionati di prodotti biologici un assaggio di tre ottimi oli. Provenienti da 3 diverse zone e con caratteristiche di gusto dal più leggero al più intenso, sono ideali per un utilizzo completo in cucina.

Cod. M8063
Prezzo della confezione **€ 68,40**
Contenuto:
2 bottiglie da 0,75 lt. "Oli Natura" Bio
2 bottiglie da 0,75 lt. "Terre del Sole Bio"
2 bottiglie da 0,75 lt. "Olea" Bio



Le Conserve di Pomodoro



La salsa di Pomodoro

La salsa di pomodoro è uno dei principali condimenti e ingrediente base della dieta mediterranea. Sostituisce i pomodori freschi nel migliore dei modi, mantenendone in parte il profumo, il sapore e le proprietà nutritive tra le quali la presenza di licopene, un antiossidante ritenuto molto importante per la salute. La salsa di pomodoro è l'ingrediente base nella preparazione dei principali sughi per la pasta ed è presente nella preparazione di innumerevoli piatti della cucina italiana.



€ 2,20

Salsa per Amatori

È un prodotto naturale, privo di conservanti e coloranti, senza l'aggiunta di sale o zucchero, spesso utilizzati, il primo, per assorbire l'acqua e il secondo per ridurre l'acidità. L'altissima qualità è ottenuta grazie all'utilizzo di pomodori freschi calabresi raccolti a mano al giusto punto di maturazione e alla lavorazione artigianale. Ha un residuo secco molto alto, ciò significa che è prodotta con una quantità maggiore di pomodori e gli stessi sono di qualità superiore rispetto a salse con residuo secco basso. Il risultato è un'ottima consistenza e resa in cucina. È di gusto dolce, delicato e è adatta alla preparazione di qualsiasi sugo o pietanza.

Cod. 939 12 bottiglie da 680 gr. € 26,40



€ 2,60

Salsa di Pomodoro

Questa salsa di pomodoro prodotta in Puglia da Pralina, conserva intatto l'antico sapore delle conserve fatte in casa. È lavorata esclusivamente con pomodori altamente selezionati, basilico, olio extra vergine di oliva e sale. Rappresenta una base pronta per la preparazione di sughi più elaborati e complessi. Con la vostra fantasia e l'aggiunta di qualche ingrediente, è un ottimo alleato in cucina nella preparazione di piatti rapidi e gustosi.

Cod. 088 6 vasi da 530 gr. € 15,60

Gli Antipasti



€ 5,90

€ 5,70

Antipasto Piemontese

Tipico stuzzicante e appetitoso antipasto della tradizione piemontese. Viene prodotto da Buongustaio Piemonte con ortaggi freschi quali peperoni, fagiolini, carote, cavolfiori, cipolline, sedano, cetrioli, olive, funghi champignon, tutti delicatamente cotti in una deliziosa salsa di pomodoro agrodolce. Ideale se accompagnato con uova sode o frittate o da semplici fette di pane casereccio.

Cod. 1623 4 vasetti da 280 gr. € 23,60

La Caponata

La Caponata siciliana è uno dei più famosi prodotti mediterranei preparata con melanzane, peperoni e cipolle su una base di carote, olive, sedano, passata di pomodoro, aromi naturali e olio extravergine di oliva. Scaldata velocemente in padella può essere un perfetto antipasto o un ottimo contorno per piatti a base di carne. Consigliata anche su semplici bruschette di pane.

Cod. 1348 4 vasetti da 280 gr. € 22,80

Gli Assaggi di Antipasti



Gli antipasti pronti

2 antipasti piemontesi e 2 caponate siciliane. Un assaggio misto dei nostri antipasti pronti, per chi ancora non li conosce o per chi li apprezza entrambi.

Cod. M8059 4 vasetti da 280 gr. € 23,20



Gli antipasti misti

1 caponata, 1 antipasto piemontese, 1 pomodoro ciliegino secchi, 1 tris di verdure grigliate. Un assaggio di antipasti pronti e sottoli per iniziare al meglio i vostri pranzi.

Cod. M8060 4 vasetti assortiti € 21,40

Ortotris grigliato di verdure miste

Questo tris di verdure grigliate è preparato con melanzane, zucchine e peperoni coltivati localmente e lavorati freschi per conservarne il profumo e la fragranza del sapore. Si procede alla preparazione della ricetta con l'aggiunta di ingredienti come aglio, peperoncino e sale, che permettono di esaltare, in modo raffinato, il gusto delle verdure. Questo prodotto, ottimo contorno per carni rosse, si accompagna bene anche con formaggi stagionati o nella preparazione del tipico antipasto all'italiana.
Cod. 263 5 vasetti da 265 gr. € 24,50

€ 4,90



Gli ortaggi freschi della linea "Grigliati Famiglia Pomponio", sono gustosi, saporiti e fragranti. Dopo essere stati scottati in una specifica concia, vengono arrostiti in griglia, ottenendo così un prodotto asciutto e consistente. Conservati in olio di girasole, neutro e delicato tanto da non alterare il gusto originale dell'ortaggio, vengono poi arricchiti con una speciale salsa a base di erbe aromatiche ed olio extravergine di oliva.



€ 4,30

Melanzane alla brace

Squisite melanzane a rondelle ottime come antipasto o come contorno pronto da abbinare a piatti di carne.
Cod. 254 4 vasi da 320 gr. € 17,20

€ 4,30

Zucchine alla brace

Delicate zucchine grigliate pronte da servire in abbinamento a uova, pesce o per essere utilizzate nella preparazione di gustosi sughi per pasta o risotti.
Cod. 255 4 vasi da 320 gr. € 17,20

€ 4,60

Peperoni alla brace

Saporite falde di peperone dal gusto intenso e al tempo stesso dolce utilizzabili come antipasto o contorno a piacere.
Cod. 251 4 vasi da 320 gr. € 18,40



€ 4,30

Cipolle alla brace

Deliziose cipolline alla brace, ottime in un antipasto misto o da abbinare a piatti di salume, con il lessato o con carni alla griglia.
Cod. 252 4 vasi da 320 gr. € 17,20

€ 4,90

Funghi alla brace

Appetitosi funghi champignon praticissimi in cucina per la preparazione di torte salate, la farcitura di pizze o nella preparazione di paste fredde.
Cod. 600 4 vasi da 320 gr. € 19,60

€ 5,50

Carciofini alla brace

Gustosi carciofini interi ottimi per un antipasto tradizionale, come contorno a piatti di carne o come ingrediente nell'insalata di riso.
Cod. 253 4 vasi da 320 gr. € 22,00

€ 3,90

Olive snocciate in olio extravergine

Olive nere denocciate dal tipico gusto deciso e lievemente amarognolo che ben si armonizza con la dolcezza e il gusto pieno dell'olio extravergine di oliva. Essendo già denocciate, sono una soluzione comoda e ideale per le più svariate preparazioni culinarie quali insalate miste, di riso e di verdure. Ideale anche in aggiunta a piatti a base di pesce o nella preparazione di tartine per sfiziosi aperitivi.
Cod. 1546 4 vasetti da 185 gr. € 15,60



€ 4,90

Pomodori Ciliegino

Pomodori ciliegino secchi accuratamente selezionati e abbinati ad altri semplici ingredienti, come olio d'oliva e spezie, sapientemente dosati per ottenere un prodotto veramente prelibato. I pomodori ciliegino si contraddistinguono per la loro dolcezza, che si mantiene anche dopo l'essiccazione, così come la morbidezza della buccia. Le spezie aggiunte si accompagnano in modo armonico al gusto delicato della materia prima. Ideali come contorno, antipasto, insalate di riso o paste fredde.
Cod. 1547 4 vasetti da 185 gr. € 19,60



GLI ASSAGGI DI SOTTOLI

Gli Assaggi di Sottoli



Assaggio grigliati delicati

Quattro verdure grigliate scelte tra le più delicate: carciofini, funghi, zucchine e melanzane. Ideali per accompagnare salumi o carni alla griglia, oppure come comodo antipasto pronto per tutte le occasioni.
Cod. M8011 4 vasi assortiti da 320 gr. € 19,00

Assaggio grigliati saporiti

Quattro verdure grigliate scelte tra le più saporite: carciofini, funghi, peperoni e cipolline. Ideali per accompagnare salumi o carni alla griglia, oppure come comodo antipasto pronto per tutte le occasioni.
Cod. M8012 4 vasi assortiti da 320 gr. € 19,30



Sapori d'estate

Quattro sottoli scelti appositamente per l'estate. Gustosi carciofini grigliati e freschi pomodori ciliegino per le vostre paste fredde. Un saporito tonno e deliziose olive snocciate sott'olio per le vostre insalate miste.
4 vasi assortiti
Cod. M8061 € 22,40

Le Conserve di Pesce

Il tonno è un alimento sano e genuino, ricco di fosforo, di proteine nobili e povero di grassi. Contiene anche i famosi Omega 3, acidi grassi essenziali che si ritiene svolgano un'azione benefica per la salute. Il tonno andrebbe preferibilmente consumato fresco, ma quando ciò non è possibile, quello confezionato rappresenta una valida e pratica alternativa.

Tonno Cantine di Corte

all'olio di oliva

Il tonno Cantine di Corte viene prodotto partendo da tonni selezionati di piccola taglia, dalla fibra più tenera e gustosa. Viene cotto a vapore e pulito accuratamente a mano per garantire la perfetta eliminazione dalle lische. Il trattamento a vapore è importante perchè, oltre a non alterare il gusto e il colore naturale del pesce, ne mantiene al meglio tutte le sostanze nutritive. Inoltre la lavorazione manuale, senza l'ausilio di prodotti chimici, lo rende sano e facilmente digeribile. Viene confezionato manualmente e stagionato per migliorarne il gusto. E' un piatto freddo, pratico e gustoso che, per il suo aspetto a tranci interi e compatti, si presenta al meglio anche solo accompagnato con verdure o salse.

€ 8,10 in vaso da 300 gr.

Cod. 011 6 vasi € 48,60



€ 5,50

Filetti di Sgombro

Vengono preparati selezionando materie prime di alta qualità. Sono cotti a vapore e puliti accuratamente a mano per garantire la perfetta eliminazione delle lische. Infine vengono messi in vaso, sempre manualmente, con l'aggiunta di olio di oliva e sale. Gli ingredienti naturali e la cottura a vapore rendono questo prodotto un alimento sano, leggero e facilmente digeribile. E' un ottimo piatto pronto, salutare e pratico, facile da servire magari abbinato ad un'insalata.

Cod. 376 4 vasetti da 200 gr. € 22,00



€ 4,90

Filetti di Tonno al Naturale

Prodotto genuino, cotto a vapore e conservato in vetro con la sola aggiunta di sale e acqua, senza aromi o altri additivi. Viene preparato selezionando i tonni migliori, puliti accuratamente a mano. Il tonno al naturale soddisfa l'esigenza del mangiare sano e leggero, infatti con la cottura a vapore vengono conservate al meglio le sostanze nutritive del pesce. Si consiglia condito con succo di limone e un filo di buon olio extravergine magari abbinato a verdure fresche. Molto utilizzato nella dieta degli sportivi.

Cod. 366 6 vasetti da 200 gr. € 29,40



€ 5,10

Filetti di Tonno all'Olio di Oliva

E' preparato partendo da materie prime selezionate e pulite accuratamente a mano. E' un alimento sano e leggero che viene cotto a vapore per conservare tutte le sostanze nutritive e mantenerlo leggero e digeribile. E' un gustoso piatto pronto, salutare e pratico e al tempo stesso un ottimo ingrediente presente in numerosissime ricette della cucina italiana. Ideale nelle insalate miste e nelle paste fredde. La confezione da 200 gr. è consigliata per piccoli consumi.

Cod. 364 6 vasetti da 200 gr. € 30,60



€ 8,30

Ventresca di Tonno all'Olio di Oliva

La ventresca è la parte più pregiata del tonno. Al palato risulta morbida e gustosa, ideale nella preparazione di piatti raffinati o per i veri appassionati di tonno. E' un alimento sano, leggero e digeribile ottenuto dalla cottura a vapore di tonni selezionati. I buongustai dicono che, lasciandola a stagionare in un luogo fresco e buio come la cantina o una dispensa, migliori ulteriormente il suo gusto diventando un prodotto ancor più prelibato.

Cod. 368 4 vasetti da 200 gr. € 33,20



€ 5,60

Acciughe in Olio Extra Vergine

Filetti di acciughe fresche di provenienza nazionale e lavorate entro poche ore dalla cattura. Dopo un processo di maturazione di diversi mesi, tali acciughe vengono deliscate a mano e riposte in vasetti con aggiunta di olio extravergine di oliva, attentamente selezionato, rigorosamente italiano e ottenuto da ulivi coltivati senza l'impiego di fertilizzanti chimici e pesticidi. L'elevata cura nella lavorazione conferisce a questi filetti un ottimo aspetto, gusto ed una consistenza inconfondibili.

Cod. 1646 4 vasetti da 95 gr. € 22,40



€ 7,90

Pezzi di Tonno all'Olio di Oliva

Questa confezione risparmio da 540 gr. è preparata con i pezzi più piccoli ricavati dalla lavorazione del tonno a tranci interi. Il prodotto comunque è lo stesso, di ottima qualità. Il rapporto qualità prezzo lo rende conveniente per utilizzi frequenti in piatti quali insalate di riso, di verdure o nelle paste fredde. E' ottimo anche nelle preparazioni di cucina quali sughi, mousse o creme come quella per il vitello tonnato.

Cod. 695 2 vasi da 540 gr. € 15,80

Gli Assaggi di Mare



Sapori di mare

Una pratica confezione mista con 2 filetti di sgombro in olio d'oliva da 200 gr., 2 filetti di tonno in olio d'oliva da 300 gr. e 2 filetti di ventresca di tonno in olio d'oliva da 200 gr.

Cod. M8050 6 vasetti assortiti € 43,80

Selezione tonno

Una pratica confezione mista con 2 filetti di tonno al naturale da 200 gr., 2 filetti di tonno in olio d'oliva da 200 gr. e 2 filetti di tonno in olio d'oliva da 300 gr.

Cod. M8051 6 vasetti assortiti € 36,20



Le Paste all'Uovo

LA PASTA DI CAMPOFILONE

Campofilone è un paese delle Marche famoso per la tradizione secolare della pasta all'uovo, documentata fin dal XVI secolo con i famosi maccheroncini. Il Pastificio Casoni è un'azienda a conduzione familiare che da generazioni produce artigianalmente la tradizionale pasta all'uovo. Nel corso del tempo il pastificio è riuscito a proporre e mantenere un prodotto di eccellente qualità usando solo ingredienti di prima scelta quali farine speciali, semole e uova freschissime. Il Pastificio Casoni lavora nel rispetto delle tradizionali fasi produttive quali le uova sgusciate al momento, la stesura della pasta, la piegatura delle porzioni ed il confezionamento, il tutto fatto rigorosamente a mano. Non è un caso quindi se la Pasta Casoni è una vera specialità all'uovo, "buona come quella fatta in casa di una volta".



€ 3,30

Questa pasta all'uovo ha un'alta resa ed ogni confezione è suddivisa in due fogli da due porzioni ciascuno. Il contenuto pertanto è indicato per 4 persone.



Tagliolini all'Uovo

I tagliolini all'uovo sono pronti in un minuto e mantengono un'ottima consistenza, nonostante il formato sottile, anche per la presenza nell'impasto di una speciale semola di grano duro. Si prestano ad essere conditi con sughi delicati, al pomodoro, a base di pesce e sono ottimi anche cucinati in brodo.

Cod. 1444 4 pacchi da 250 gr. € 13,20



Tagliatelle all'Uovo

Pronte in soli due minuti, le tagliatelle all'uovo mantengono un'ottima consistenza ed il loro formato è molto utilizzato nella cucina tradizionale italiana. Sono ottime con i ragù di carne e di funghi ma si accompagnano altrettanto bene con pesti leggeri e sughi a base di verdure o di pesce.

Cod. 1446 4 pacchi da 250 gr. € 13,20



Pappardelle all'Uovo

Pronte in soli due minuti, queste pappardelle all'uovo mantengono un'ottima consistenza e, per il loro ampio formato, si prestano particolarmente ad accogliere condimenti dal sapore più intenso come ragù alla boscaiola o sughi di cinghiale e di selvaggina in genere.

Cod. 1445 4 pacchi da 250 gr. € 13,20

Le Paste al Germe di Grano

Il germe è il cuore del chicco di grano, ricco di sapore e principi attivi nutritivi. Normalmente durante la macinazione del chicco il germe viene tolto per facilitare la conservazione delle farine. Il Pastificio Morelli, con tecniche artigianali, riesce a reinserirlo nella semola. La pasta viene poi stesa a mano su telai ed essicata a bassa temperatura per mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche degli ingredienti. Il risultato è un prodotto di altissima qualità ed dal gusto inconfondibile che durante la cottura tinge l'acqua leggermente di verde e sprigiona un intenso profumo di grano. Vale la pena provarle, condite anche solo con un filo di buon olio extravergine di oliva.



€ 2,80

Tacconi

I Tacconi al Germe di Grano sono ideali con salse semplici, sia di vegetali che di pesce, purchè soft e non coprenti. Grazie al loro gusto sapranno ripagare il palato più esigente di vere ottime sensazioni.

Cod. 489 4 pacchi da 250 gr. € 11,20



€ 3,50

Penne

Le Penne Morelli, corpose e gustose al palato, sono ottime con tutti i tipi di sughi dai più delicati ai più saporiti. Perfette anche solo con un filo d'olio per chi ama assaporare il gusto naturale e intenso della pasta.

Cod. 1566 4 pacchi da 500 gr. € 14,00



€ 2,80

Straccetti

Gli Straccetti al Germe di Grano Morelli sono veloci da cuocere e voluminosi nel piatto. Le dimensioni irregolari ricordano la forma della pasta fatta in casa ideale per condimenti semplici e dal sapore delicato.

Cod. 312 4 pacchi da 250 gr. € 11,20



€ 3,80

Linguine

Le Linguine al Germe di Grano sono consigliate con il pesto, i frutti di mare o con sughi delicati a base di pomodoro. Il loro gusto caratteristico le rende ideali anche da cucinare in bianco.

Cod. 1622 4 pacchi da 500 gr. € 15,20



€ 3,90

Zafferano

Le Tagliatelle allo Zafferano sono aromatizzate naturalmente. Ottime preparate in bianco con le vongole o sughi a base di pancetta, speck, salsiccia, funghi, fiori di zucca o gamberi.

Cod. 306 4 pacchi da 250 gr. € 15,60



€ 3,20

Nero di Seppia

Le Linguine al Nero di Seppia sono ottime con qualsiasi sugo di pesce. Abbinare alle linguine al germe di grano creano un originale effetto bianco e nero piacevole da vedere e da gustare.

Cod. 031 4 pacchi da 250 gr. € 12,80



€ 3,20

Aglio e Basilico

Le Linguine Aglio e Basilico vengono aromatizzate naturalmente e sono ottime abbinare a sughi semplici ma saporiti. Ideali anche in bianco o con sughi a base di pesce.

Cod. 030 4 pacchi da 250 gr. € 12,80



€ 3,30

Fungo Porcino

Le Tagliatelle ai Funghi Porcini vengono aromatizzate naturalmente. Sono ottime accompagnate a condimenti a base di carne, salsiccia, funghi con aggiunta di panna a piacere.

Cod. 029 4 pacchi da 250 gr. € 13,20

Le Paste di Semola di Grano Duro

La Pasta di Gragnano

La produzione della pasta a Gragnano risale alla fine del XVI secolo e si sviluppa a partire dall'ottocento, favorita dalla presenza di numerosi mulini ad acqua ma specialmente dalle particolari condizioni climatiche e da una leggera aria umida che permetteva la lenta essiccazione dei "maccaroni". In questo secolo lungo le vie centrali sorsero i grandi pastifici a conduzione familiare e non, che proprio lungo le strade esponevano la pasta ad essiccare. Oggi Gragnano continua a essere la "Città della Pasta" e gli artigiani attuali puntano ad una produzione di qualità famosa in tutto il mondo. Il pastificio Gentile, combinando essiccazione lenta e alta qualità della semola, produce una linea di formati differenti tutti caratterizzati dall'inconfondibile consistenza e dal gusto straordinario, per i veri appassionati della cucina di qualità.

€ 3,50



Calamaretti

Questo formato di pasta tipico campano prende il nome dalla sua somiglianza con i calamari. E' ideale se abbinato a sughi a base di pesce, ricotta o verdure.
Cod. 1561 4 pacchi da 500 gr. € 14,00

€ 3,20



Tortiglioni

I tortiglioni sono un formato tipico di pasta corta molto utilizzata per piatti caldi e freddi che si abbina bene a svariati tipi di condimento in particolare a base di pomodoro.
Cod. 1556 4 pacchi da 500 gr. € 12,80

€ 3,50



Paccheri

I paccheri si possono abbinare a sughi di carne, ricotta o verdure. Per la dimensione e l'eccezionale consistenza, sono ottimi da cuocere al forno posizionati verticalmente nella teglia e farciti con carne o altro ripieno.
Cod. 1558 4 pacchi da 500 gr. € 14,00

€ 2,60



Orecchiette

Le orecchiette del Gargano sono una pasta di semola di grano duro che, anche dopo cottura, si mantiene molto corposa e gustosa come fatta in casa. Ideale con condimenti tipici, come quello alle cime di rapa o alla ricotta forte.
Cod. 022 4 pacchi da 500 gr. € 10,40

€ 2,80



Spaghetti

Gli spaghetti artigianali Morelli vengono trafilati al bronzo ed essiccati lentamente a bassa temperatura. Il risultato è una pasta di qualità superiore dall'inconfondibile gusto e consistenza. Si abbina con tutti i condimenti ed è ottima anche in bianco.
Cod. 302 4 pacchi da 500 gr. € 11,20

Le Paste da altri cereali



€ 3,30

Tagliatelle al Farro 100%

Il farro è uno dei più antichi cereali coltivati dall'uomo. E' povero di grassi e ricco di fibre, vitamine e sali minerali. La pasta al farro Morelli è preparata con ingredienti biologici. La produzione artigianale restituisce a questa pasta i sapori di un tempo. Si consiglia con sughi rustici abbinati ad ingredienti come i fagioli, le noci, i carciofi, i fiori di zucca. La pasta di farro ha elevata consistenza e favorisce la sensazione di sazietà anche in porzioni ridotte.

Cod. 032 4 pacchi da 250 gr. € 13,20

€ 4,50

Fusilli di Kamut

Il Kamut è una varietà di grano duro coltivato esclusivamente con metodo biologico. E' ricco di proteine e ha un alto contenuto di selenio, antiossidante naturale che si ritiene abbia azione protettiva sui tessuti. I fusilli di Kamut Morelli sono caratterizzati da ottima struttura, gusto rustico e deciso ma al tempo stesso delicato. Ideali in abbinamento a condimenti di carne o di verdure. Ottimo anche con sughi a base di tonno, sarde o acciughe.

Cod. 1630 4 pacchi da 500 gr. € 18,00



Gli Assaggi di Pasta



Le paste classiche

Una confezione con 6 paste artigianali scelte tra i formati classici: spaghetti, pappardelle all'uovo, tortiglioni di Gragnano, penne e linguine al germe di grano, tagliatelle ai funghi porcini.
Cod. M8053 6 pacchi assortiti € 19,90

Le paste regionali

Una confezione di 6 ottime paste artigianali in formati tipici regionali: spaghetti, pappardelle all'uovo, calamaretti di Gragnano, orecchiette, tagliolini e tagliatelle all'uovo.
Cod. M8055 6 pacchi assortiti € 18,80



Le paste creative

Una confezione composta da 6 paste di qualità adatte per la cucina più creativa: linguine al nero di seppia, paccheri di Gragnano, tagliatelle allo zafferano, straccetti e tacconi al germe di grano, tagliatelle al farro.
Cod. M8054 6 pacchi assortiti € 19,50



I Sughi



Sugo rustico al Basilico

Questo sugo, pronto all'uso come condimento per tutti i tipi e formati di pasta, è il risultato di una lenta cottura di materie prime semplici e naturali. Ottimo da utilizzare anche come base per la preparazione di sughi con l'aggiunta di altri ingredienti. Preparato senza conservanti.
Cod. 103 6 vasi da 180 gr. € 16,20



Sugo all'Arrabbiata

Questo sugo, preparato con salsa di pomodoro e peperoncino piccante è pronto per essere utilizzato come condimento per la pasta, preferibilmente penne lisce o rigate. Viene prodotto con ingredienti naturali senza l'uso di conservanti.
Cod. 073 6 vasi da 180 gr. € 16,20



Sugo al Ragù Vegetale

Questo sugo è il risultato di una lenta cottura di ingredienti semplici e naturali: polpa di pomodoro, cipolla, sedano, carote, soia (OGM FREE). Condimento sfizioso e gustoso per piatti leggeri dal gusto delicato e per gli amanti dei cibi vegetariani.
Cod. 081 6 vasi da 180 gr. € 16,80



Condimento Carciofi e Melanzane

Questo condimento semplice e delicato a base di carciofi e melanzane, è ideale per la realizzazione di primi piatti gustosi e raffinati. Ottimo con pietanze a base di riso, paste di semola o al germe di grano come i Tacconi o gli Straccetti. Preparato con ingredienti naturali.
Cod. 094 6 vasi da 180 gr. € 17,40



Condimento alle Cime di Rapa

Questo condimento viene preparato partendo da materie prime di qualità seguendo le ricette tradizionali. Ha un gusto deciso, profumo intenso ed è ottimo per condire le classiche "orecchiette" pugliesi. Eccellente anche come salsa base per la carne.
Cod. 093 6 vasi da 180 gr. € 17,40



Ragù di carne

Viene prodotto utilizzando carni di razza piemontese. Si parte da un soffritto di cipolle, sedano, carote e si procede alla rosolatura della carne e alla successiva aggiunta della polpa di pomodoro. Il tutto cucinato a fuoco lento. Si abbina perfettamente a paste all'uovo artigianali di qualità superiore.
Cod. 1624 6 vasi da 180 gr. € 21,00



Sugo ai Funghi Porcini

Questo sugo è il risultato di una lenta cottura di ingredienti semplici e naturali tra i quali polpa di pomodoro e funghi porcini. È pronto per essere utilizzato come condimento per la pasta, preferibilmente tagliolini o tagliatelle all'uovo. È un condimento prelibato per piatti raffinati.
Cod. 078 6 vasi da 180 gr. € 21,00



Sugo di Carne Chianina

Condimento per primi piatti a base di carne di razza chianina IGP certificata. L'elevato contenuto di carne (65%) e la produzione artigianale permettono al sugo di mantenere quel tipico gusto saporito e deciso nonché un aspetto invitante dato dai pezzi di carne ben visibili.
Cod. 1657 6 vasi da 180 gr. € 29,40



€ 2,70



€ 2,70



€ 2,80



€ 2,90



€ 3,50

Crema di Noci e Porcini

Sfiziosa e raffinata crema che armonizza il gusto caratteristico del fungo porcino con quello invitante della noce. Ideale come condimento di svariati formati di pasta, straccetti e tacconi per piatti dall'aspetto più particolare o semplici spaghetti e linguine. Per regolare la consistenza del condimento, si può allungare con acqua di cottura della pasta.

Cod. 1628 6 vasetti 135 gr. € 21,00



€ 2,90

Ragù di Mare

Il Ragù di Mare Pralina viene prodotto dall'accurata selezione di materie prime che rendono questo prodotto unico e prelibato nel suo genere. Contiene un misto di gamberi, totani, vongole, polpi, seppie conditi con olio extravergine di oliva, misto di verdure, vino bianco, aglio e sale. Ideale con spaghetti o linguine e un'aggiunta di prezzemolo fresco o pepe nero a piacere.

Cod. 1595 6 vasetti 130 gr. € 17,40



€ 2,90

Pesto alla genovese

Questo pesto, preparato secondo la ricetta tipica di Genova, racchiude in sé tutti i profumi e il gusto tipici del basilico fresco armonizzati perfettamente con gli altri ingredienti. Non subisce trattamenti termici mantenendo così un colore verde smeraldo, i profumi intensi del basilico nonché un'ottimale consistenza per il condimento.

Cod. 1545 6 vasetti 135 gr. € 17,40

Gli Assaggi di Sughi



I sughi classici

Questa confezione contiene una selezione di sughi adatti a preparare i piatti tradizionali italiani. Ottimi in abbinamento con la confezione delle paste classiche per squisite ricette.
Cod. M8056 6 vasetti assortiti € 18,20



I sughi regionali

Questa confezione contiene una selezione di sughi indicati nella preparazione dei piatti tipici della cucina regionale italiana. Ottimi in abbinamento con la confezione delle paste regionali.
Cod. M8088 6 vasetti assortiti € 20,60



I sughi creativi

Questa confezione contiene una selezione di sughi adatti per assecondare la vostra creatività in cucina. Ottimi in abbinamento con la confezione delle paste creative.
Cod. M8087 6 vasetti assortiti € 20,50

I Primi Piatti della Cucina Italiana

La linea dei primi piatti della cucina italiana è una selezione delle nostre migliori paste abbinata ai nostri sughi artigianali. Diciotto pratiche e veloci ricette suddivise nelle tre linee dei Grandi Classici, della Cucina Regionale Italiana e della Cucina Creativa.

Sono pronte in pochi minuti e basta abbinarle al proprio sugo e condirle con olio extravergine a piacere. Il piatto può essere finito con l'aggiunta di Parmigiano o altri ingredienti secondo la vostra fantasia!

I Grandi Classici

La linea dei grandi classici raccoglie le più famose ricette tradizionali italiane unendo materie prime di alta qualità per riscoprire al meglio i piatti della nostra cucina nazionale.



Spaghetti al ragù di mare



Pappardelle all'uovo con il ragù di carne



Tortiglioni pomodoro e basilico



Penne all'arrabbiata



Tagliatelle ai funghi porcini



Linguine al pesto

Cod. M8053 Le paste classiche € 19,90 + Cod. M8056 I sughi classici € 18,20

La cucina Regionale Italiana

La linea della cucina regionale è composta da classiche ricette locali create abbinando al meglio prodotti di alta qualità. Sei ottime ricette per le vostre serate in famiglia o con gli amici.

Spaghetti al pesto - Liguria
Pappardelle con ragù di chianina - Toscana
Calamaretti di Gragnano al ragù di mare - Campania

Tagliolini ai funghi porcini - Emilia Romagna
Orecchiette alle cime di rapa - Puglia
Tagliatelle al ragù di carne - Piemonte

Cod. M8055 Le paste regionali € 18,80 + Cod. M8088 I sughi regionali € 20,60



La Cucina Creativa

La linea della cucina creativa è composta da ricette non tradizionali, create abbinando i nostri prodotti alla ricerca di nuovi sapori. Manca solo il tocco della vostra creatività...

Linguine al nero di seppia con ragù di mare
Paccheri di Gragnano al ragù di chianina
Tagliatelle allo zafferano e sugo ai funghi porcini

Straccetti al germe con carciofi e melanzane
Tacconi bio alla crema di noci e porcini
Tagliatelle di farro bio al ragù vegetale

Cod. M8054 Le paste creative € 19,50 + Cod. M8087 I sughi creativi € 20,50

I Vini Bianchi

I vini bianchi si presentano all'aspetto di colore giallo in varie tonalità dal dorato al verdolino. Sono generalmente caratterizzati da profumi floreali e fruttati e al gusto prevalgono le sensazioni di freschezza e acidità. Si abbinano al meglio con piatti a base di pesce, molluschi, crostacei, carni bianche, verdure, formaggi e in generale con piatti delicati e poco strutturati. Vanno consumati a una temperatura di servizio compresa tra gli 8 °C e i 12 °C.



Trebbiano DOC Piano dei Fiori

Vino bianco secco fermo

Prodotto da uve Trebbiano d'Abruzzo, ha un colore giallo tenue con riflessi dorati. Rivela al naso sentori freschi di fiori bianchi e agrumi. In bocca risulta morbido, fresco e fragrante, di facile beva. Si abbina al meglio con antipasti, primi e pietanze di pesce, minestre, zuppe e carni bianche.

Ottimo per la cucina marinara, si abbina anche con risotti, piatti di pasta delicati, verdure alla griglia e carni bianche in genere.

€ 5,20 la bottiglia da 0,75 lt.

Cod. 010 6 bottiglie da 0,75 lt. € 31,20

I bianchi frizzanti



€ 5,90

Malvasia DOC Vigna Canne

Vino piacevolmente frizzante e invitante ottenuto da una rigorosa selezione di uve Malvasia. Colore paglierino, cristallino. Profumo aromatico intenso e persistente. Al gusto di piacevole freschezza e spiccata personalità. Tali caratteristiche lo rendono ideale per aperitivi, antipasti, salumi. Consigliato anche con risotti, tortelli, paste poco elaborate nonché carni bianche.

Cod. 1631 6 bottiglie da 0,75 lt. € 35,40



€ 5,90

Müller Thurgau IGT Molinelli

Un attento lavoro in vigna e un'accurata vinificazione esaltano la freschezza e l'aromaticità di questo vino. Atipico per un produttore del piacentino, l'idea di vinificare un Müller Thurgau frizzante è frutto della capacità innovatrice del talento di Luigi Molinelli. Per chi ama scoprire un vino nuovo, delicatamente fruttato, leggermente frizzante e di facile abbinamento con tutti i piatti più delicati.

Cod. 1632 6 bottiglie da 0,75 lt. € 35,40



€ 6,50

Ortrugo DOC Ferrari e Perini

Questo vino nasce da una rigorosa selezione di uve Ortrugo, antico vitigno coltivato esclusivamente nelle colline piacentine. Dopo un'attenta lavorazione a bassa temperatura e una leggera rifermentazione in autoclave, si ottiene questa selezione limitata dal sapore e profumo delicati, con note fresche di menta e mela verde. Ottimo come aperitivo, con salumi, tortelli, risotti, paste non elaborate e formaggi.

Cod. 386 6 bottiglie da 0,75 lt. € 39,00

I bianchi fermi



€ 4,50

San Leucio Bianco IGT

Prodotto in Puglia da vitigni autoctoni, viene vinificato in bianco su mosti puliti a basse temperature. Di colore giallo paglierino chiaro, ha un profumo fruttato molto gradevole e un corpo leggero e piacevole. Si accompagna bene con gli antipasti, i frutti di mare e i piatti di pesce in genere.

Cod. 411 6 bottiglie da 0,75 lt. € 27,00



€ 5,20

Insolia IGP Nostri Feudi

Vino prodotto nella zona di Marsala e Trapani. Ha colore giallo paglierino e profumo delicato ed elegante con note di frutta esotica. Al palato risulta fine, fresco, vellutato, armonico e di ottima persistenza. Ideale come aperitivo, con antipasti, primi piatti a base di pesce, crostacei e carni bianche in genere.

Cod. 741 6 bottiglie da 0,75 lt. € 31,20



€ 5,60

Chardonnay IGT Morandium

Vino abruzzese ottenuto da uve Chardonnay. Colore giallo tenue con riflessi verdognoli, bouquet delicatissimo, profumo fragrante, aromatico. Gusto fine, elegante, fresco e fruttato. Accompagna tutte le portate di un pranzo mediamente strutturato come salmone marinato, tonno, ravioli di pesce, orata.

Cod. 117 6 bottiglie da 0,75 lt. € 33,60



€ 5,80

Verdicchio DOC Il Castello

Questo Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico nasce nel cuore della zona di produzione del Verdicchio Classico. Ha colore giallo paglierino e profumo elegante con note di ginestra e biancospino. Gusto fresco, sapido, asciutto, piacevolmente amaro-salino con giusto equilibrio di acidità. Ottimo come aperitivo, con grigliate, zuppe di pesce e carni bianche.

Cod. 1565 6 bottiglie da 0,75 lt. € 34,80



€ 5,90

Langhe Arneis DOC Demarie

Grande vino bianco piemontese figlio delle colline del Roero. Ottenuto da uve arneis 100% e vinificazione classica. Colore giallo paglierino e profumo delicato con sentori fruttati e floreali che ricordano pesca, albicocca e ginestra. Sapore secco, armonico, fresco e persistente con splendido retrogusto leggermente mandorlato. Eccellente come aperitivo, con antipasti e piatti leggeri a base di verdure, pesce o carni bianche.

Cod. 1625 6 bottiglie da 0,75 lt. € 35,40



€ 6,90

Vermentino DOC Giunchizza

Prodotto da uve Vermentino di Sardegna nella regione Giunghizza. La vinificazione si conclude con una maturazione in cantina di circa sei mesi. Vino di media alcolicità dal carattere deciso ed equilibrato. Di colore giallo paglierino ha sentori di macchia mediterranea. E' un gradevole aperitivo ma si sposa bene anche con grigliate di pesce, crostacei, carni bianche e formaggi.

Cod. 1440 6 bottiglie da 0,75 lt. € 41,40



€ 8,70

Falanghina DOC Terra Mitica

La Falanghina dei Campi Flegrei è un vitigno coltivato sin dall'antichità nella verde area che va dalla collina di Posillipo sino a Cuma. La forma dell'acino ricorda la falange delle dita da cui la denominazione Falanghina. Dal colore paglierino con riflessi verdognoli, ha un profumo delicato e gradevole. Vino ottimo con la cucina di pesce ed in particolare con i frutti di mare, anche crudi.

Cod. 1437 2 bottiglie da 0,75 lt. € 17,40
Cod. 1437 6 bottiglie da 0,75 lt. € 52,20

Di fronte alle isole Eolie, alle spalle dell'Etna, nel microclima del golfo di Patti, Antica Tindari fa riscoprire e apprezzare le qualità dei vini prodotti in questa terra straordinaria. L'azienda, con la costante supervisione di esperti, utilizza le più moderne tecniche d'impianto e vinificazione con l'intento di coniugare il recupero di vitigni autoctoni e in via d'estinzione, come il Nocera o il Corinto, ai classici dell'Isola come il Nero d'Avola. I vigneti si estendono su differenti altitudini, dai 250 ai 1000 metri, coltivati con tecniche certificate di agricoltura biologica, privilegiando una bassa resa per ettaro per valorizzare al meglio le qualità delle proprie uve.



€ 8,50

Inzolia "Yndaris" IGT

Prodotto da uve Inzolia raccolte manualmente a maturazione completa e vinificate in purezza. L'affinamento di tre mesi in acciaio ne valorizza al meglio i profumi e le caratteristiche. Di colore giallo chiaro dai riflessi dorati e profumo delicato, floreale e fruttato. Al palato si presenta intenso, ben strutturato e bilanciato. Da abbinare a piatti di pesce, antipasti di mare, carni bianche e formaggi.

Cod. 1436 2 bottiglie da 0,75 lt. € 17,00
Cod. 1436 6 bottiglie da 0,75 lt. € 51,00



€ 8,50

Verdicchio DOC Cima Signoria

Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico Superiore prodotto nel cuore dell'area del Verdicchio Classico. L'affinamento del vino sui propri lieviti gli conferisce struttura, eleganza e longevità. Colore giallo paglierino carico con riflessi verdognoli, sentori di acacia e fiori di campo. Gusto morbido, raffinato e persistente. Ottimo per accompagnare piatti a base di pesce e carni bianche.

Cod. 1442 2 bottiglie da 0,75 lt. € 17,00
Cod. 1442 6 bottiglie da 0,75 lt. € 51,00



€ 9,90

Riesling Renano IGT Arvinà

Il Riesling Renano della Cantina Molinelli è frutto di sperimentazione e processi iperselettivi effettuati secondo le proprietà pedologiche del suolo. Colore giallo paglierino chiaro tendente al verdognolo. Profumo aromatico, persistente con elegante e ricercato sentore idrocarburico che nel Riesling è molto gradevole. Sapore secco, aromatico e fresco. Si esprime al meglio con il pesce e con piatti leggeri.

Cod. 1459 2 bottiglie da 0,75 lt. € 19,80
Cod. 1459 6 bottiglie da 0,75 lt. € 59,40



€ 8,90

Müller Thurgau DOC

Prodotto in Alto Adige dalla cantina K. Martini & Sohn con uve 100% Müller Thurgau Valle Isarco. Di colore giallo verdognolo, ha profumo delicato con note erbacee e di noce moscata. Al palato risulta fresco e aromatico. Adatto come aperitivo ma anche con antipasti leggeri, pesce bollito o alla griglia e con carni bianche.

Cod. 762 2 bottiglie da 0,75 lt. € 17,80
Cod. 762 6 bottiglie da 0,75 lt. € 53,40



€ 10,90

Alto Adige Gewürztraminer DOC

Prodotto in Alto Adige da uve 100% Traminer aromatico, viene vinificato in acciaio a temperatura controllata. Di colore giallo paglierino fino a giallo oro, ha profumo leggero, talvolta pronunciato e gradevolmente aromatico. Accanto a lievi note speziate si avvertono sentori di chiodi di garofano, rose e litchi. E' indicato per antipasti di pesce, patè, fegato d'oca ma eccellente anche come aperitivo.

Cod. 760 2 bottiglie da 0,75 lt. € 21,80
Cod. 760 6 bottiglie da 0,75 lt. € 65,40

I Vini Rosati



€ 5,20

Montepulciano Cerasuolo DOC

Prodotto da uve Montepulciano d'Abruzzo, ha colore rosato intenso con riflessi violacei. All'olfatto è fruttato e persistente con sentori di lampone e ciliegia rossa. Il sapore è rotondo, asciutto e gradevole. Indicato nella cucina marinara con piatti saporiti come la zuppa di pesce. Si accompagna bene anche alle carni in genere.

Cod. 009 6 bottiglie da 0,75 lt. € 31,20



€ 5,60

Merlot Allegro Rosé

Dalla vinificazione in rosato con metodo charmat di uve Merlot, Marzemino e Malbeck della zona trevigiana, si ottiene un prodotto nel quale spiccano i giovani profumi primari delle uve di partenza. Il sapore delicatamente fruttato, la bassa gradazione alcolica e le note dolci e profumate lo rendono un vino per qualsiasi occasione, dall'aperitivo al dessert.

Cod. 1474 6 bottiglie da 0,75 lt. € 33,60



€ 8,30

Pinot Grigio DOC Fiocco di Rose

Questo Pinot Grigio DOC Colli Piacentini è prodotto dall'Azienda Vitivinicola Lusenti con uve Pinot Grigio 100% sottoposte a pigiatura soffice. Di colore ramato, al naso evidenzia sentori pronunciati di frutti a polpa bianca. Ha gusto fruttato, elegante, di carattere, sapido e fresco. Ottimo come aperitivo, con tutti i tipi di pesce, con i salumi e a tutto pasto.

Cod. 567 6 bottiglie da 0,75 lt. € 49,80

La selezione dei Vini Bianchi

Vini bianchi regionali

Una selezione di 12 vini bianchi fermi per rifornire la vostra cantina con bottiglie dall'ottimo rapporto qualità prezzo.

- 2 Trebbiano DOC Piano dei Fiori - Abruzzo
- 2 San Leucio bianco IGT - Puglia
- 2 Verdicchio classico DOC Il Castello - Marche
- 2 Chardonnay Terre di Chieti IGT Morandium - Abruzzo
- 2 Inzolia IGP Nostri Feudi - Sicilia
- 2 Langhe Arneis DOC Demarie - Piemonte
- Cod. M8066 12 bottiglie € 64,40**



Vini bianchi regionali selezione

Una selezione di 6 vini bianchi fermi provenienti da regioni particolarmente vocate, per arricchire la vostra cantina con bottiglie di alta qualità.

- 1 Gewürztraminer DOC - Alto Adige
- 1 Verdicchio Castelli di Jesi DOC Classico Superiore - Marche
- 1 Vermentino DOC - Sardegna
- 1 Inzolia IGT - Sicilia
- 1 Falanghina DOC - Campania
- 1 Riesling IGT - Lombardia
- Cod. M8064 6 bottiglie da 0,75 lt. € 53,40**



VINI ROSSI

I Vini Rossi

I vini rossi si presentano all'aspetto di colore rosso in varie tonalità dal rubino fino al granato aranciato. Sono generalmente caratterizzati da profumi di fiori, frutta, confettura o speziati. Al gusto prevalgono le sensazioni di morbidezza, corposità e tannicità. Si abbinano al meglio con piatti a base di carni rosse, salumi, formaggi ed in generale con piatti saporiti e strutturati. Vanno consumati ad una temperatura di servizio compresa fra i 16 °C ed i 20 °C.



Montepulciano DOC Piano dei Fiori

Vino rosso, secco, fermo

Prodotto da uve Montepulciano d'Abruzzo 100%, ha un colore rosso rubino intenso. E' un vino corposo con un buon equilibrio tannico e sentori di frutti di bosco. Si sposa perfettamente a primi e secondi piatti a base di carni, formaggi e salumi. Servire a una temperatura di 18-20°C, preferibilmente in un bicchiere ballon per percepirne al meglio i profumi.

€ 5,20 in bottiglia da 0,75 lt.
008 6 bottiglie da 0,75 lt. 31,20 €

I rossi rossi frizzanti



€ 3,90

Lambrusco IGT Proust

Il lambrusco scuro Proust delle Cantine Ceci ha sapore fresco, fruttato e accompagna secondi piatti come arrostiti, brasati e stracotti. Per la caratteristica di "pulire la bocca", grazie alla sua frizzantezza, si accompagna al meglio a cotechino, zampone e piatti grassi in genere. Perfetto anche a tutto pasto con salumi e primi piatti. Si può servire fresco fino a 12°C. Cod. 015 6 bottiglie da 0,75 lt. € 23,40



€ 5,30

Bonarda DOC amabile

Vino prodotto da uve Croatina (Bonarda) nelle zone della DOC Colli Piacentini con lavorazione tradizionale sulle bucce dopo parziale esaurimento degli zuccheri presenti nell'uva. E' dolce e dal profumo intenso e gradevole con sentori di marasca. E' leggermente tannico e di buona persistenza. Ideale con salumi emiliani o a tutto pasto per chi ama i vini dolci. Si può servire anche a 12-14°C. Cod. 406 6 bottiglie da 0,75 lt. € 31,80



€ 5,80

Gutturino Classico DOC

Prodotto esclusivamente da uve barbera e bonarda nell'area e con gli accorgimenti produttivi richiesti dalla denominazione "Gutturino Classico". Ha colore rosso rubino intenso, profumo deciso, raffinato con sentori di frutti rossi maturi. Vino fresco, mediamente strutturato, morbido e armonico. Ideale abbinato a minestre saporite, carni rosse nonché ai tipici salumi piacentini ed emiliani. Cod. 1500 6 bottiglie da 0,75 lt. € 34,80



€ 5,90

Barbera DOC BB

Dalla vinificazione di uve Barbera in purezza, nasce il "Bevi Barbera", un vino di espressione territoriale ottenuto nelle Tenute dei Principi Gonzaga nel Castello di Agazzano. Fresco, leggermente mosso e con spiccati profumi di ciliegia e marasca sotto spirito, che ne marciano la tipicità. In bocca si presenta di facile beva, mai banale, con buona acidità, corpo equilibrato e leggero residuo zuccherino. Cod. 1515 6 bottiglie da 0,75 lt. € 35,40

I rossi fermi

€ 4,50



San Leucio rosso IGT

Prodotto in Puglia da vitigni autoctoni e vinificato su mosti puliti a basse temperature. Di colore rosso carico ha un profumo molto gradevole, fruttato e sapore persistente. E' un vino a tutto pasto che accompagna in modo eccellente ogni tipo di pietanza.

Cod. 412 6 bottiglie da 0,75 lt. € 27,00

€ 4,70



Merlot IGT Marca Trevigiana

Classico vino veneto dal sapore pieno e generoso, di colore rosso rubino con riflessi violacei. Al palato è caldo e avvolgente con dolce componente tannica e briosa acidità. Ottimo con carni rosse, cacciagione e formaggi stagionati.

Cod. 222 6 bottiglie da 0,75 lt. € 28,20

€ 5,50



Poggio delle Regine rosso IGT

Vino umbro ottenuto dalla selezione di uve Sangiovese, Syrah e Merlot nei vigneti dell'azienda coltivati in località Podernovo. L'affinamento è parte in acciaio e parte in botti di rovere. Di colore rosso rubino con riflessi violacei, al gusto ha sentori di frutta rossa e note finali leggermente speziate. Di facile abbinamento a tutto pasto.

Cod. 1432 6 bottiglie da 0,75 lt. € 33,00

€ 5,80

Barbera DOC Demarie

Tipico vino piemontese DOC ottenuto da uve barbera 100% e vinificazione tradizionale. Color rosso rubino brillante e profumi intensi che ricordano la fragranza dei frutti rossi. Gusto intenso, avvolgente con buona acidità e freschezza. Ideale a tutto pasto.

Cod. 1521 6 bottiglie da 0,75 lt. € 34,80



€ 8,40

Barbera d'Alba superiore DOC Demarie

Ottenuto da uve barbera 100% e vinificazione tradizionale con affinamento di sei mesi in botti di rovere. Colore rosso rubino brillante che evolve al granato con l'invecchiamento e profumi intensi ricordano la prugna e la mora con sentori speziati. Sapore pieno, fresco, persistente. Caratteristica l'acidità, ma armonico. Consigliato in abbinamento a primi e secondi piatti importanti.

Cod. 1522 2 bottiglie da 0,75 lt. € 16,80
Cod. 1522 6 bottiglie da 0,75 lt. € 50,40



€ 6,00

Nero d'Avola IGP Nostrì

Vino prodotto nella zona di Marsala e Trapani. Di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei e dal profumo speziato con sentori di frutta matura. Al palato risulta di ottima struttura, fresco e armonico. Ottimo da abbinare a tutti i piatti a base di carne e perfetto con formaggi di media stagionatura.

Cod. 742 6 bottiglie da 0,75 lt. € 36,00



€ 9,20

Nero d'Avola IGT Antica Tindari

Prodotto a Patti, in provincia di Messina, da uve Nero D'Avola biologiche. Dopo la raccolta manuale la fermentazione avviene in silos d'acciaio inox. Segue un lungo affinamento per valorizzare al meglio i profumi. Di colore rosso rubino con riflessi violacei, ha profumi puliti con sentori di frutta rosa. Al palato è pieno e rotondo con ottimo tannino.

Cod. 1435 2 bottiglie da 0,75 lt. € 18,40
Cod. 1435 6 bottiglie da 0,75 lt. € 55,20



€ 9,30

Gutturnio Superiore DOC Milione Rosso

Gutturnio Superiore DOC Colli Piacentini ottenuto da un 55% di uve Barbera e un 45% di Croatina nelle Tenute dei Principi Gonzaga presso il Castello di Agazzano. Di color rosso rubino intenso con riflessi violacei, al naso rimanda a profumi di frutti rossi, come lampone, mora e marasca, che si mantengono freschi e intatti anche nel gusto. Al palato risulta armonico, equilibrato e persistente. Ideale in abbinamento a carni rosse, selvaggina e formaggi erborinati.
Cod. 1511 2 bottiglie da 0,75 lt. € 18,60
Cod. 1511 6 bottiglie da 0,75 lt. € 55,80

€ 9,90

Lagrein DOC Rueslhof Gurnzan K. Martini & Sohn

Prodotto da uve Lagrein 100% della zona di Gries a Bolzano. La fermentazione e la maturazione del vino avvengono in botti da 25 hl e parzialmente in piccole botti di legno di rovere. Ha colore rosso granato intenso e un gradevole profumo che richiama le more e le viole. Sapore secco, pieno e vellutato. Ottimo da abbinare a selvaggina, carni rosse e formaggi stagionati.
Cod. 764 2 bottiglie da 0,75 lt. € 19,80
Cod. 764 6 bottiglie da 0,75 lt. € 59,40



€ 9,90

Pinot nero DOC Gurnzan K. Martini & Sohn

Prodotto da uve Pinot nero 100% di varie zone di Cornaiano in Alto Adige. Viene vinificato in grandi botti di legno. Di colore rosso rubino con riflessi chiari, ha un profumo intenso di frutti di bosco con note speziate e un sapore pieno e persistente. Da abbinare a primi piatti strutturati, carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati saporiti.
Cod. 763 2 bottiglie da 0,75 lt. € 19,80
Cod. 763 6 bottiglie da 0,75 lt. € 59,40

€ 11,30

Chianti Classico DOCG Canonica a Cerreto

Chianti Classico DOCG prodotto da uve Sangiovese 90% e Merlot 10%, esprimendo la migliore interpretazione della tipicità del Sangiovese e l'essenza del terroir. Viene vinificato in acciaio e invecchiato 12 mesi in barriques di rovere. Nel bicchiere è rosso intenso con riflessi violetti. Vigoroso all'olfatto, ha sentori di frutta rossa, nera e sottobosco che ben si integrano in questo bouquet tipico. In bocca spiccano la fresca pienezza di un grande Sangiovese e gli aromi di spezie e vaniglia. Retrogusto lungo e persistente.
Cod. 430 2 bottiglie da 0,75 lt. € 22,60
Cod. 430 6 bottiglie da 0,75 lt. € 67,80



€ 8,60

Rosso di Podernovo IGT Castello delle Regine

Vino umbro ottenuto dalla selezione di uve Sangiovese, Montepulciano e Syrah nei vigneti dell'azienda coltivati in località Podernovo. L'affinamento è in parte in botti di rovere e per circa otto mesi in bottiglia. Di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei e profumo persistente di amarena e visciola. Dotato, al palato, di grande equilibrio e tannicità.
Cod. 1433 2 bottiglie da 0,75 lt. € 17,20
Cod. 1433 6 bottiglie da 0,75 lt. € 51,60

€ 12,90

Nebbiolo d'Alba DOC Demarie

Ottenuto da uve Nebbiolo 100% e affinamento di otto mesi in botti di rovere di Slavonia è considerato l'orgoglio dei viticoltori roerini. Colore rosso rubino che evolve dal brillante al granato carico con l'invecchiamento. Etereo e intenso al naso, si apre lentamente e concede piacevoli profumi di viola selvatica e marasche mature. Sapore composito ed intenso, fragrante e delicato. Gradevoli i sentori di confettura di ciliegie, lamponi e fragoline di bosco con sottofondo speziato di liquirizia. Consigliati gli abbinamenti a carni rosse, arrostiti, brasati e formaggi a pasta dura.
Cod. 1563 2 bottiglie da 0,75 lt. € 25,80
Cod. 1563 6 bottiglie da 0,75 lt. € 77,40



L'importanza del bicchiere giusto

Scegliere un buon vino è importante ma per gustarlo a fondo è altrettanto importante utilizzare il bicchiere giusto. La scelta che vi consigliamo è quella di un calice universale, con forma adatta alle differenti caratteristiche dei vini, per farne un uso quotidiano a tavola. In questo modo scoprirete le componenti sensoriali di tipo visivo ed olfattivo che con i bicchieri a vaso si perdono quali la percezione della consistenza, del colore, della frizzantezza ma soprattutto dei suoi straordinari profumi. Ogni sorso di vino diventerà così una piccola degustazione che ve lo farà conoscere ed apprezzare a pieno regalandovi intense sensazioni di piacevolezza che renderanno ancor più gradevole questo momento quotidiano.



La Selezione dei Vini Rossi



Vini rossi regionali

Questa confezione contiene 2 bottiglie per tipo di 6 differenti vini rossi che provengono da regioni particolarmente vocate.
2 Poggio delle Regine IGT - Umbria
2 San Leucio IGT - Puglia
2 Montepulciano DOC - Abruzzo
2 Merlot IGT - Veneto
2 Barbera DOC - Piemonte
2 Nero d'Avola IGP - Sicilia
Cod. M8067 12 bottiglie da 0,75 lt. € 63,40

Vini rossi regionali selezione

Questa confezione contiene una selezione di 6 differenti vini rossi fermi provenienti da regioni particolarmente vocate.
1 Gutturnio Superiore DOC - Emilia
1 Lagrein DOC - Alto Adige
1 Rosso di Podernovo IGT - Umbria
1 Nero d'Avola IGT bio - Sicilia
1 Barbera d'Alba Superiore DOC - Piemonte
1 Chianti Classico DOCG - Toscana

E' consigliata per chi vuole arricchire la propria cantina con 6 vini rossi di ottima qualità.
Cod. M8065 6 bottiglie da 0,75 lt. € 56,70



Gli Spumanti

La Selezione di Vini Bianchi e Rossi



Prosecco DOC Bedin

€ 6,30



Brut Ferrari e Perini

€ 8,90



Brut DOCG Franciacorta La Fiorita

€ 14,10

Prosecco DOC Treviso extra dry da uve Prosecco 90% e altri vitigni 10%. Dopo la raccolta manuale e una pressatura soffice delle uve, il mosto viene separato e fatto fermentare a basse temperature per ottenere aromi più eleganti. Di colore giallo paglierino brillante con spuma persistente e perlage con grana finissima. Bouquet delicato e lievemente aromatico. Ottimo come aperitivo o a tutto pasto.

Cod. 225 6 bottiglie da 0,75 lt. € 37,80

Lo Spumante Brut Ferrari & Perini è ottenuto da un'originale e prestigiosa cuvée di Ortrugo, Chardonnay e Pinot Nero, sapientemente spumantizzato. Nasce così questo brut cristallino, con profumi e sapori morbidi e raffinati. E' un vino fresco, facile da bere e adatto a piatti di pesce e crostacei. Ottimo anche come aperitivo e per brindisi a fine pasto. La temperatura di servizio consigliata è di 10°C.

Cod. 389 2 bottiglie da 0,75 lt € 17,80

Cod. 389 6 bottiglie da 0,75 lt € 53,40

Cod. 389 12 bottiglie da 0,75 lt € 106,80

Dalle Terre della Franciacorta orientale nasce questo Brut DOCG metodo classico. Viene ottenuto da uve Chardonnay raccolte a mano e subito trasportate in piccole cassette per mantenere l'integrità degli acini. Di colore giallo tenue con riflessi tendenti al verde, ha un profumo intenso con piacevoli aromi fruttati e floreali. Il gusto è pieno, elegante e con una gradevole vena acidula. Ottimo come aperitivo, accompagna egregiamente anche primi e secondi piatti delicati, di pesce di lago e di mare. Temperatura di servizio 6-7°C.

Cod. 1665 2 bottiglie da 0,75 lt € 28,20

Cod. 1665 6 bottiglie da 0,75 lt € 84,60

VINI DA DESSERT

I Vini da Dessert

€ 4,90

Malvasia Dolce DOC Vicobarone

Vino prodotto da uve Malvasia nella zona DOC dei Colli Piacentini e in particolare nei comuni di Nibbiano, Ziano Piacentino e Castel San Giovanni. Viene lavorato tramite una spremitura soffice delle uve e parziale fermentazione del mosto a temperatura controllata. E' un vino aromatico dal colore giallo paglierino. Il bouquet è intenso e persistente con sentori di frutta gialla. Il gusto fragrante e gradevolmente dolce lo consiglia nei dessert con prelavazioni semplici come biscotteria da forno. Servire a 7/8 °C.

Cod. 102 6 bottiglie da 0,75 lt. € 29,40



€ 8,30

Malvasia Dolce Oro tra le Vigne

Prodotto dall'Azienda Vitivinicola Lusenti con uve Malvasia di Candia 100%. Dopo una macerazione a freddo e una lieve pressatura, il mosto viene lasciato fermentare per poche ore in vasca d'acciaio e successivamente imbottigliato. Colore giallo brillante con riflessi oro-verdi. Ha un elegante profumo di macedonia di frutta, ananas, fichi d'India, banana, avocado, fiori d'acacia e di pompelmo. In bocca è pieno, fresco, pulito. Ha bassissima gradazione alcolica e si abbina ai tipici dolci natalizi, a crostate e a torte a base di frutta secca. Da provare!!

Cod. 569 2 bottiglie da 0,75 lt. € 16,60

Cod. 569 6 bottiglie da 0,75 lt. € 49,80



Vini frizzanti rossi e bianchi

Questa confezione contiene una selezione assaggio di alcuni tra i nostri migliori vini frizzanti.

- 1 Gutturnio classico DOC
- 1 Barbera DOC
- 1 Lambrusco IGT
- 1 Ortrugo DOC
- 1 Malvasia DOC amabile
- 1 Merlot rosé

Cod. M8070 6 bottiglie da 0,75 lt. € 32,60



Vini rossi e bianchi regionali

Questa confezione contiene una selezione di vini rossi e bianchi fermi caratterizzati da un buon rapporto qualità prezzo e provenienti da alcune tra le migliori regioni produttrici.

- 2 Sangiovese IGT - Umbria
- 2 Barbera DOC - Piemonte
- 2 Nero d'Avola IGP - Sicilia
- 2 Verdicchio classico DOC - Marche
- 2 Langhe Arneis DOC - Piemonte
- 2 Inzolia IGP - Sicilia

Cod. M8069 12 bottiglie da 0,75 lt. € 68,40



Vini rossi e bianchi selezione

Questa confezione contiene una selezione di vini rossi e bianchi di qualità, provenienti da alcune tra le migliori regioni produttrici.

- 1 Sangiovese IGT - Umbria
- 1 Barbera d'Alba sup. DOC - Piemonte
- 1 Nero d'Avola IGT bio - Sicilia
- 1 Verdicchio sup. DOC - Marche
- 1 Gewürztraminer DOC - Alto Adige
- 1 Inzolia IGT - Sicilia

Cod. M8068 6 bottiglie da 0,75 lt. € 54,10



Gli Assaggi Misti

Assaggio specialità

Questa confezione contiene una selezione assaggio di 9 specialità e vini assortiti per provare la qualità dei nostri prodotti.

- 1 Tacconi al Germe di Grano
- 1 Sugo al ragù vegetale
- 1 Antipasto Piemontese
- 1 Tonno da 300 gr.
- 1 Olive nere in olio extravergine
- 1 Salsa per Amatori
- 1 Olio Extravergine Oli
- 1 Inzolia IGT
- 1 Barbera Piemonte DOC

Cod. M8071 € 49,90

€ 49,90



Gran Assaggio Specialità

Questa confezione contiene una selezione assaggio di 17 specialità e vini assortiti per provare la qualità dei nostri prodotti.

- | | | | |
|--------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|------------------------------|
| - 1 Olio extravergine bio Olea | - 1 Tonno da 300gr. | - 1 Pomodorini ciliegino | - 1 Vermentino DOC |
| - 1 Olio extravergine Terre del Sole | - 1 Olive nere in olio extravergine | - 1 Tagliatelle di Campofilone | - 1 Nero d'Avola IGT |
| - 1 Salsa per Amatori | - 1 Ragù di carne | - 1 Condimento carciofi e melanzane | - 1 Rosso di Podernovo IGT |
| - 1 Aceto balsamico IGP Modena | - 1 Straccetti al Germe di Grano | - 1 Ortoiris grigliato | - 1 Verdicchio Superiore DOC |

- 1 Spaghetti di Semola di Grano Duro

Cod. M8072 € 102,20



€ 102,20

Come ordinare

INCARICATI ALLE VENDITE



Potete ordinare richiedendo la visita dell'incaricato alle vendite che vi segue abitualmente. I suoi recapiti li trovate nell'ultima pagina di questo catalogo o potete richiederli chiamando il Servizio Clienti.

SERVIZIO CLIENTI



Potete ordinare telefonando direttamente al nostro Servizio Clienti al numero

0523.835262

INTERNET



Potete ordinare tramite il nostro sito web all'indirizzo www.cantinedicorte.it. Registrandovi al sito potrete acquistare i prodotti agli stessi prezzi speciali riservati ai clienti, che trovate su questo catalogo.

Per tutti gli ordini superiori a € 90,00

LE SPESE DI TRASPORTO SONO COMPRESSE NEL PREZZO!



I nostri clienti fanno sempre quanto spendono! La consegna, per ordini di importo superiore a € 90,00 è sempre inclusa nel prezzo. Per ordini di importo inferiore a € 90,00 è richiesto un contributo spese di imballo e consegna pari a € 9,00.

Condizioni di Vendita

- 1) PREZZI - Tutti i prezzi indicati nel catalogo sono comprensivi di IVA.
- 2) ORDINI - L'ordine minimo è di € 45,00.
- 3) TRASPORTO - Per ordini inferiori a € 90,00 è previsto un contributo spese di spedizione e imballo pari a € 9,00. Oltre tale importo il trasporto è gratuito. Per consegne a Venezia, isole minori e località disagiate è previsto un supplemento pari a € 22,00, che sarà applicato a prescindere dall'importo dell'ordine. L'elenco delle zone disagiate per le quali è previsto il supplemento è reperibile sul sito web nell'area "Trasporto" o può essere richiesto telefonicamente o via mail al Servizio Clienti. L'azienda si riserva il diritto di effettuare consegne parziali in caso di mancanza di alcuni articoli presenti nell'ordine. In caso di ordini di importo superiore ad € 90,00 evasi parzialmente al cliente non verrà addebitato il contributo spese di spedizione anche qualora l'ordine parzialmente evaso fosse inferiore a € 90,00.
- 4) PAGAMENTI - Il pagamento della merce avviene solo alla consegna in contrassegno. Gli incaricati alle vendite e gli autisti NON SONO AUTORIZZATI a riscuotere acconti o pagamenti anticipati, né a richiedere i dati della carta di credito PER NESSUN MOTIVO. Le modalità di pagamento accettate per il contrassegno sono in contanti o con assegno bancario non trasferibile intestato a Le Cantine di Corte. Non si accettano assegni di girata. Per importi superiori a € 250,00 si accettano in pagamento solamente contanti o assegni circolari.
- 5) MERCE DIFETTOSA - In caso di consegna di prodotti difettosi, il cliente ha diritto alla sostituzione della merce. La sostituzione avverrà a cura e spese di Cantine di Corte.
- 6) CONSEGNE ERRATE - In caso di errori di consegna, il cliente avrà diritto alla sostituzione dei prodotti. La sostituzione avverrà a cura e spese di Cantine di Corte.
- 7) FATTURA - Il cliente deve richiedere la fattura al momento dell'ordine, comunicando i propri dati anagrafici e fiscali. La fattura sarà inviata successivamente alla spedizione. Eventuali errori/omissioni dei propri dati anagrafici e fiscali dovranno essere comunicati al committente. In assenza di comunicazioni resteranno validi i dati riportati nell'ordine e Le Cantine di Corte si riterrà libera da qualsivoglia responsabilità e sanzione.

Informativa Privacy - Le Cantine di Corte di Biso Alessandro, titolare del trattamento, informa che i dati forniti per manifestare l'interesse verso i prodotti presenti in questo catalogo e per le offerte promosse dal titolare, saranno trattati per evadere tali richieste e per far pervenire agli interessati informazioni sulle attività e sulle iniziative promozionali che verranno periodicamente offerte a clienti e potenziali clienti. I dati non saranno comunicati a terzi, né diffusi e verranno usati solo da responsabili ed incaricati preposti al compimento di operazioni inerenti alle finalità sopra descritte. In ogni momento l'interessato può chiedere l'aggiornamento, l'integrazione, la modificazione, la correzione dei dati e, nei limiti previsti dalla legge, chiederne la cancellazione e opporsi al loro trattamento per fini pubblicitari scrivendo a Le Cantine di Corte C.P. 35 Cortemaggiore PC. Per maggiori dettagli e per conoscere l'impegno di Cantine di Corte nel trattamento dei dati può visitare il nostro sito web www.cantinedicorte.it.

Diritto di recesso - In ottemperanza al D.Lgs. 206 del 6/09/2005 il consumatore che intenda esercitare il diritto di recesso deve inviare entro 10 (dieci) giorni dalla ricezione del prodotto una raccomandata A.R. contenente: i propri dati anagrafici come riportati nell'ordine, la manifestazione della volontà di avvalersi dei benefici concessi dalla legge, l'indicazione dei prodotti acquistati, la data in cui è stato effettuato l'ordine e i dati relativi al proprio conto corrente bancario (IBAN) al seguente indirizzo: Le Cantine di Corte C.P. 35 Cortemaggiore PC. Per ottenere il rimborso del corrispettivo, il consumatore dovrà rispedire all'indirizzo del mittente i prodotti relativamente ai quali intende esercitare il diritto di recesso entro 10 (dieci) giorni dalla spedizione della raccomandata. Le spese di restituzione della merce sono a carico del consumatore. I prodotti dovranno essere restituiti nella confezione originale, in condizione di sostanziale integrità e corredati dei documenti di consegna allegati ai prodotti al momento della consegna. La restituzione dovrà avvenire con vettore, imballo e modalità tali da non compromettere l'integrità del prodotto e da garantirne la restituzione in tempi ragionevoli. Entro 10 (dieci) giorni lavorativi dalla ricezione della merce, Le Cantine di Corte provvederà al rimborso del corrispettivo al cliente mediante bonifico bancario o altre modalità eventualmente concordate.

AVVERTENZE - Eventuali indicazioni di ingredienti sul presente catalogo non sono esaustive e per conoscere con esattezza l'elenco completo ed esatto degli ingredienti di un prodotto è indispensabile fare riferimento alla sua etichetta. Le informazioni contenute nel presente catalogo hanno carattere generico e non devono essere interpretate quali informazioni di carattere medico scientifico o inviti al consumo. Per valutazioni di tipo medico e nutrizionale il lettore deve rivolgersi alle figure professionali preposte, anche in virtù della individuale differenza tra le persone e dei diversi effetti che gli stessi prodotti possono avere sui singoli individui. Qualunque informazione nutrizionale e terapeutica indicata in questo catalogo va pertanto intesa come informazione a carattere generico. Eventuali rettifiche al presente catalogo saranno pubblicate nell'apposita sezione del sito web. I prezzi del presente catalogo possono essere soggetti a cambiamenti. Qualora ciò accadesse, al cliente, prima della spedizione, saranno comunicate le variazioni e la merce sarà spedita solo dopo la conferma del cliente.

Ordina subito la Speciale Confezione di Benvenuto...

€ 109,20



...in regalo per te un Magnum di Barbera Piston!

Confezione di Benvenuto

Una confezione assaggio di vini selezionati per essere abbinati dall'aperitivo al dolce. Insieme alla confezione riceverete le schede per abbinare al meglio questi vini per fantastiche cene con i vostri amici. E in omaggio per voi un magnum da un litro e mezzo di Barbera piacentino Piston, un vino prestigioso con una storia antica di qualità e amicizia che vi verrà consegnato nella sua elegante confezione in legno.

1 Morellino di Scansano DOCG Frescobaldi

1 Gewurztraminer DOC K. Martini

1 Sangiovese umbro Poggio delle Regine

1 Nebbiolo d'Alba DOC Demarie

1 Inzolia da Agricoltura Biologica Antica Tindari

1 Nero d'avola da Agricoltura Biologica Antica Tindari

1 Pinot grigio rosè DOC Lusenti

1 Montepulciano DOC Piano dei Fiori

1 Verdicchio superiore DOC Cima Signoria

1 Malvasia DOC Ferrari e Perini

1 Brut spumante Ferrari e Perini

1 Passito Perinelli

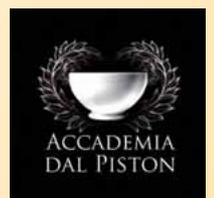
Cod. M8041 + Cod. M8042

+ Cod. 1564 € 109,20

+ IN OMAGGIO 1 Magnum da 1,5 lt. di Barbera IGT Colli Piacentini PISTON



Il Piston, dell'Agricola Poggiarello, è un classico vino piacentino che si beve nelle osterie accompagnandolo ai salumi emiliani. La tradizione vuole che si beva nelle classiche scodelle impugnate in modo che il dito spesso si bagni con il vino stesso. E' forte e generoso come la terra e la tradizione da cui viene, fatta di lavoro amicizia e sentimenti veri. L'Accademia dal Piston nasce dalla volontà di tramandare i valori dell'amicizia e della qualità contenuti in ogni "scudlei" di questo vino.



Catalogo fornito da:

Nome

Indirizzo

Tel.

E-mail