

1^o edizione

Un armonioso connubio natalizio.

insieme con Gusto

CATALOGO ENOGASTRONOMICO

DO DE CÀ 12 MESI di
CONVENIENZA

IL SUPERMERCATO *conveniente*

DO DE CA 12 MESI DI
CONVENIENZA

IL SUPERMERCATO *conveniente*

In un armonioso connubio natalizio, il vino danza con prelibatezze culinarie, creando un festoso canto di sapori raffinati e gioia condivisa tra amici e famiglia.

insieme
con Gusto
CATALOGO ENOGASTRONOMICO





Trasforma le feste in un'esperienza gustosa

Unire il sapore del vino a quello del buon cibo è un'arte culinaria votata ad accrescere i piaceri del palato. Il vino di qualità, con la sua complessità e ricchezza, arricchisce l'esperienza gastronomica, mentre il buon cibo ne amplifica gli aromi. Insieme creano un equilibrio perfetto, trasformando un pasto in un'occasione memorabile. La scelta oculata di un vino, in occasione delle festività, è un segno di raffinatezza e attenzione ai dettagli. La tavola imbandita a festa diventa un luogo di celebrazione, dove il buon vino e il buon cibo si fondono in una sinfonia di delizie che eleva il convivio a un'esperienza straordinaria.

La danza dei sapori durante le festività

In un'elegante sinfonia di sapori, la storia del connubio tra il vino e il cibo trova le sue radici secoli addietro. Un affascinante racconto tessuto con fili di tradizione e raffinatezza. Questa fusione di esperienze gastronomiche, come un balletto, raggiunge la sua massima espressione durante le festività natalizie, quando la tavola si trasforma in un palcoscenico per una performance culinaria indimenticabile. Il vino, nobile compagno di ogni convivio, ha attraversato epoche e confini, portando con sé la ricchezza delle sue terre di origine. Nelle festività, i calici si colmano di eleganti rossi e freschi bianchi, creando un dialogo sensoriale con i piatti festivi. Le tradizioni culinarie, intrecciate con la selezione di

vini, danno vita a un'esperienza unica, simile a un capolavoro d'arte che si svela lentamente.

L'unione dei sapori si evolve, una storia di adattamento e innovazione che trasforma la tavola natalizia in uno spettacolo di gusto senza tempo.

Così, nelle festività, l'eclissi nobile tra il vino e il cibo crea un'atmosfera di eleganza e condivisione, rendendo ogni boccone e sorso un momento prezioso di gioia. La danza continua, una tradizione che si rinnova ogni Natale, in cui il vino e il cibo si fondono in una celebrazione enogastronomica, regalando ai commensali un viaggio di sapori che incanta i sensi e riscalda l'anima.

DO DE CA 12 MESI di
CONVENIENZA

IL SUPERMERCATO *conveniente*

Connubi

...con i vini dei migliori brand.



la Carne

Il vino esalta la carne con la sua varietà aromatica, creando nuovi sapori e trasformando del tutto l'esperienza gastronomica.



il Pesce

Il vino accarezza il pesce con freschezza, creando un connubio equilibrato che approfondisce i già complessi sapori marini con eleganza.





i Salumi

Il vino contrasta ed esalta i salumi con la sua complessità, offrendo un'esperienza gustativa armoniosa e ricca.



i Formaggi

I sapori decisi del formaggio vengono arricchiti e al contempo bilanciati dalla freschezza di un buon vino.

insieme con Gusto

CATALOGO ENOGASTRONOMICO

Il formaggio Carpenedo Blu e il Passito di Pantelleria Pellegrino sono come vecchi amici che si raccontano storie. Il blu cremoso e il passito dorato creano una sinfonia di sapori. Ogni boccone è un viaggio sensoriale, una festa fantastica a tema natalizio.

PELLEGRINO
PASSITO DI PANTELLERIA
CL 75



Zibibbo



15% VOL



16-18° C



CARPENEDO
Blu '61



SICILIA

DO DE CA 12 MESI
CONVENIENZA

IL SUPERMERCATO *conveniente*

insieme con Gusto

CATALOGO ENOGASTRONOMICO

La pancetta è una compagna perfetta del Chianti Riserva Leonardo. La loro golosa combinazione di sapori lascia in bocca un retrogusto fruttato. Se cerchi il brindisi natalizio perfetto e vuoi anche che la croccantezza sia protagonista del momento, così non puoi fallire.

LEONARDO
DA VINCI
CHIANTI RISERVA
DOCG
CL 75



Sangiovese 85%
Altri Vitigni 15%



13,50% VOL



14-16° C



NEGRONI
Pancetta Zibello



TOSCANA

DO DE CA 12 MESI
CONVENIENZA

IL SUPERMERCATO *conveniente*

insieme con Gusto

CATALOGO ENOGASTRONOMICO

Il Barolo di L'Astemia Pentita e la tacchinella esaltano la brillantezza delle luci natalizie, regalando un assaggio di magia. Il vino, maestoso e avvolgente gioca con la dolcezza della tacchinella, così da creare un connubio che celebra il calore delle festività.

L'ASTEMIA
PENTITA BAROLO
DOCG
CL 75



Nebbiolo



14,50% VOL



14-16° C



TACCHINELLA



PIEMONTE

DO DE CA 12 MESI
CONVENIENZA

IL SUPERMERCATO *conveniente*

insieme con Gusto

CATALOGO ENOGASTRONOMICO

L' Etna Bianco di Nicosia e lo scampo si abbracciano in un festoso brindisi natalizio. Il vino, con il suo carattere vulcanico, accompagna la dolcezza del crostaceo e conduce dritto ad un'esplosione di sapori che rende ogni morso una delizia sotto le stelle festive.

NICOSIA
ETNA BIANCO DOC
CL 75



Carricante 80%
Catarratto 20%



12,50% VOL



10-12° C



SCAMPO



SICILIA

DO DE CA 12 MESI
CONVENIENZA

IL SUPERMERCATO conveniente

insieme con Gusto

CATALOGO ENOGASTRONOMICO

Il formaggio Montasio Lattebusche e il vino Cabernet Sauvignon Terre Magre sono un'accoppiata da gustare ad ogni Natale. La cremosa dolcezza del Montasio abbraccia le sfumature fruttate e rotonde del Cabernet, creando un'armonia di sapori.

TERRE MAGRE
CABERNET
SAUVIGNON DOC
CL 75



Cabernet
Sauvignon 100%



13% VOL



14-16° C



LATTEBUSCHE
Montasio Dop



FRIULI



DO DE CA 12 MESI
CONVENIENZA

IL SUPERMERCATO *conveniente*

insieme con Gusto

CATALOGO ENOGASTRONOMICO

Il Salame Mugnano Fumagalli e l' Aglianico del Taburno Apollo si abbracciano in un festoso duetto gastronomico. Il salame, con la sua robusta personalità, trova l'alleato perfetto nell'Aglianico, creando sapori dal richiamo natalizio evidente.

OCONE APOLLO
AGLIANICO DOCG
CL 75



Aglianico



13,50% VOL



14-16° C



FUMAGALLI
Salame Mugnano



CAMPANIA



DO DE CA 12 MESI
CONVENIENZA

IL SUPERMERCATO *conveniente*

insieme con Gusto

CATALOGO ENOGASTRONOMICO

Il Valpolicella Ripasso Bertani e la pancia di agnello si uniscono nella tavola natalizia con allegria. Il vino, ricco di sfumature, si intreccia con la delicatezza della carne d'agnello, imbandendo un banchetto di sapori che riscaldano il cuore e il palato.

BERTANI
VALPOLICELLA
RIPASSO DOC
CL 75



85% corvina veronese
10% merlot
5% rondinella



13,50% VOL



14-16° C



PANCIA
DI AGNELLO



 VENETO

insieme con Gusto

CATALOGO ENOGASTRONOMICO

Il Fiano di Avellino Mastroberardino e il calamaro fresco mischiano forza, carattere e profonda delicatezza. Il vino, con il suo carattere vibrante, accompagna la delicatezza del calamaro ed entrambi regalano un'esperienza che illumina il palato.

MASTROBERARDINO
FIANO DI AVELLINO
CL 75



Fiano in purezza



12,50% VOL



10-12° C



CALAMARO



CAMPANIA



DO DE CA 12 MESI
CONVENIENZA

IL SUPERMERCATO *conveniente*

insieme con Gusto

CATALOGO ENOGASTRONOMICO

La spalla cotta Boschi fa un gustoso duetto con il Lambrusco Otello Ceci. Una coppia che salta tra sapore e freschezza. La spalla cotta, con il suo profilo delicato, trova l'alleato perfetto nel frizzante Lambrusco, creando un connubio natalizio splendente.

CECI OTELLO
NERO DI
LAMBRUSCO IGT
CL 75



Lambrusco



11% VOL



8-10° C



BOSCHI
Spalla Cotta
San Secondo



EMILIA

DO DE CA 12 MESI
CONVENIENZA

IL SUPERMERCATO *conveniente*

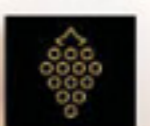
insieme con Gusto

CATALOGO ENOGASTRONOMICO

Il formaggio Fiordicapra 4 Aromi Gildo e il Crémant De Loire Brut di Charmille sono un duo che accompagna con dolcezza le festività natalizie. Il Gildo, con i suoi 4 aromi avvincenti, balla in armonia con le bollicine vivaci del Charmille Crémant.

CHARMILLE CRÉMANT DE LOIRE BRUT

AOP
CL 75



Cabernet Franc,
Chardonnay,
Chenin Blanc



12% VOL



8-10° C



GILDO
Fiordicapra 4 Aromi



FRANCIA

DO DE CA 12 MESI
CONVENIENZA

IL SUPERMERCATO *conveniente*

insieme con Gusto

CATALOGO ENOGASTRONOMICO

Il Primitivo di Manduria Feudo Apuliano e il cappone si sposano al cenone natalizio con gioia. Il vino, con il suo carattere avvolgente, accompagna il sapore succulento del cappone, regalando un'esperienza deliziosa e festosa a ogni sorso e morso.

FEUDO APULIANO
PRIMITIVO
DI MANDURIA DOP
CL 75



Primitivo



14,5%



14-16° C



CAPPONE



PUGLIA

DO DE CA 12 MESI
CONVENIENZA

IL SUPERMERCATO *conveniente*

insieme con Gusto

CATALOGO ENOGASTRONOMICO

Il Cuvée Imperiale Max Rosè Berlucchi e l'ostrica accendono insieme le luci scintillanti del Natale. Il vino, fresco e vivace, si fonde con la delicatezza marina dell'ostrica. Ogni assaggio sprigiona forza, ogni sorso genera la voglia di ripetere il gesto all'infinito. Momenti di pura magia da condividere.

BERLUCCHI
CUVÉE IMPERIALE
MAX ROSÈ
CL 75



Chardonnay 60%
Pinot Nero 40%



12,5%



8° C



OSTRICA FRANCIACORTA



LOMBARDIA



DO DE CA 12 MESI
CONVENIENZA

IL SUPERMERCATO *conveniente*

insieme con Gusto

CATALOGO ENOGASTRONOMICO

L'allegro connubio tra il formaggio Carmasciando e il Taurasi Terrae Astroni è una danza di sapori natalizi affascinante. La sapidità del Carmasciando si sposa con la complessità fruttata e speziata di questo vino, creando un'armonia perfetta.

ASTRONI
TAURASI TERRAE
DOCG
CL 75



Aglianico 100%



14% VOL




18-20° C



CARMASCIANDO
Formaggio Aglianico



 CAMPANIA

DO DE CA 12 MESI
CONVENIENZA

IL SUPERMERCATO *conveniente*

insieme con Gusto

CATALOGO ENOGASTRONOMICO

La coppa di Zibello danza con il Franciacorta Pas Dosé di Castelfaglia. Il salume colpisce diretto questo vino creando un equilibrio inaspettato tra intenso e fresco. Il palato si diverte ad ogni boccone e sorso per un piacere che merita di essere rivissuto per tutte le feste.

CASTELFAGLIA
FRANCIACORTA
PAS DOSÈ
CL 75



Chardonnay



12,5%



8-10° C



NEGRONI
Coppa Di Zibello



LOMBARDIA

DO DE CA 12 MESI
CONVENIENZA

IL SUPERMERCATO *conveniente*

insieme con Gusto

CATALOGO ENOGASTRONOMICO

Il Bolgheri Sabbiato Sensi inonda l'arista e l'avvolge in un festoso abbraccio natalizio. Il vino, ricco di note profonde, accompagna la succulenta carne, un tutto assai gustoso che incanta il palato e che regala un pizzico di gioia dorata.

SENSI
BOLGHERI SABBIA TO DOC
CL 75



Cabernet Sauvignon,
Merlot, Sangiovese



13,50% VOL



14-16° C



ARISTA



TOSCANA

DO DE CA 12 MESI
CONVENIENZA

IL SUPERMERCATO *conveniente*

insieme con Gusto

CATALOGO ENOGASTRONOMICO

Il Vermentino di Sardegna Sella&Mosca e il pagro si stringono la mano come vecchi amici uniti da sentimento d'affetto. Il vino, fresco e vivace, accompagna la delicatezza del pagro, creando un connubio di sapori che scintilla come le luci delle feste.

SELLA&MOSCA
VERMENTINO
Di SARDEGNA DOC
CL 75



Vermentino 100%



12,50% VOL



10-12° C



PAGRO

SARDEGNA



DO DE CA 12 MESI
CONVENIENZA

IL SUPERMERCATO *conveniente*

insieme con Gusto

CATALOGO ENOGASTRONOMICO

La dolcezza cremosa della Casatica di Bufala e il carattere vivace del Greco di Tufo Cavalier Pepe si fondono come amanti in un party elegante. Il formaggio, con la sua consistenza avvolgente, si abbraccia alle note minerali e piccanti del vino, per un Natale senza paragoni.

TENUTA CAVALIER PEPE
GRECO DI TUFO DOCG
CL 75



100% Greco



12% VOL



10-12° C



CASATICA
DI BUFALA



CAMPANIA

DO DE CA 12 MESI
CONVENIENZA

IL SUPERMERCATO *conveniente*

insieme con Gusto

CATALOGO ENOGASTRONOMICO

Il Ruliano, principe dei prosciutti di Parma DOP, incontra l'effervescente Brut Trento Doc Rotari. Un flirt enogastronomico dove la dolcezza del prosciutto abbraccia l'energia frizzante del vino, creando un'armonia di sapori irresistibilmente festosa.

ROTARI
BRUT TRENTO DOC
CL 75



Chardonnay



12,50% VOL



6-8° C



RULIANO
Prosciutto Parma Dop
20 Mesi



TRENTINO

DO DE CA 12 MESI
CONVENIENZA

IL SUPERMERCATO *conveniente*

insieme con Gusto

CATALOGO ENOGASTRONOMICO

Il Pecorino Fiordaliso di Romagna e il Nobile di Montepulciano Melini si incontrano come vecchi amici in una festa sul palato. La dolcezza salata del formaggio morbido abbraccia il fruttato profondo di un vino robusto, esplodendo in bocca e regalando attimi di puro gusto.

MELINI

NOBILE DI MONTEPULCIANO
DOCG
CL 75



Prugnolo gentile
(Sangiovese Grosso),
Canaiolo nero,
altre varietà locali



13% VOL




14-16° C



ROMAGNA TERRE
Pecorino Fiordaliso



 ABRUZZO

DO DE CA 12 MESI
CONVENIENZA

IL SUPERMERCATO *conveniente*

insieme con Gusto

CATALOGO ENOGASTRONOMICO

Il prosciutto fumato Dall'Ava e il Pinot Bianco di Cantina Bolzano sono una coppia di sapori da applausi. Il prosciutto, con il suo sapore affumicato avvolgente, si intreccia alle note fruttate e fresche del Pinot Bianco, per un Natale all'insegna della pura allegria.

CANTINA
PRODUTTORI BOLZANO
PINOT BIANCO
CL 75



Pinot Bianco
in purezza



13% VOL



11-13° C



DALL'AVA
Prosciutto Fumato



ALTO ADIGE

DO DE CA 12 MESI
CONVENIENZA

IL SUPERMERCATO *conveniente*

insieme
con Gusto
CATALOGO ENOGASTRONOMICO



IL SUPERMERCATO *conveniente*