

Dal 19 settembre al 2 ottobre 2024

ipercoop

Viaggi nel Gusto

ROSSO

Vitigno: **Barbera e Croatina**
(localmente detta Bonarda)

Gradi: **12,5%**

Temperatura servizio: **15°C**

Abbinamento: ottimo con piatti gustosi, carni bianche, arrosti e formaggio grana non troppo stagionato.

**GUTTURNIO
ROSSO FRIZZANTE
D.O.C. VITI E VINI
CANTINA VALTIDONE**

750 ml

4,30 € al lt 5,74 €

**Sconto
50%**

2,15 €
2,87 € al lt



**GRANA PADANO
D.O.P.
CHEESTÀ**

16 mesi,
all'etto

Conviene

1,39 €

all'etto (13,90 € al kg)



**PROSCIUTTO
SAN DANIELE D.O.P.**

16 mesi, al banco gastronomia, all'etto

3,99 € (al kg 39,90 €)

**Sconto
40%**

2,39 €

all'etto (23,90 € al kg)



all'interno



Due
SQUISITO

**PORCHETTA DI MAIALE
ROSETTA**

al banco gastronomia,
all'etto

1,99 € (al kg 19,99 €)

**Sconto
30%**

1,39€

all'etto (13,90 € al kg)

**BONARDA
DELL'OLTREPÒ PAVESE
D.O.C. TORREVILLA**

750 ml

5,69 € al lt 7,69 €

Sconto Soci

40%

3,39€

4,52 € al lt

ROSSO

Vitigno: **Croatina**

Gradi: **13%**

Temperatura servizio: **12-14°C**

Abbinamento: ottimo con salumi
insaccati, stagionati e cotti,
carne bianca e rossa e ogni tipo
di formaggio.

**BRESAOLA
DELLA VALTELLINA I.G.P.**

al banco gastronomia,
all'etto

Conviene

2,49€

all'etto (24,90 € al kg)

**CAPOCOLLO
DI CALABRIA**

al banco gastronomia,
all'etto

**Solo per i
SOCI**

2,19€

all'etto (21,90 € al kg)

**MORTADELLA
FAVOLA**

con pistacchio,
al banco gastronomia,
all'etto

1,89 € (al kg 18,90 €)

**Sconto
30%**

1,32€

all'etto (13,20 € al kg)

**PROSCIUTTO COTTO
ALTA QUALITÀ
CUOR DI PIACERE LENTI**

al banco gastronomia,
all'etto

1,99 € (al kg 19,90 €)

**Sconto
40%**

1,19€

all'etto (11,90 € al kg)

PANCETTA LA MONTANARA

al banco gastronomia, all'etto

2,79 € (al kg 27,90 €)

Sconto Soci

25%

2,09€

all'etto (20,90 € al kg)

**SALAME FELINO I.G.P.
SAN PAOLO**

al banco gastronomia,
all'etto

Conviene

1,99€

all'etto (19,90 € al kg)

Viaggi nel Gusto

LINEA AFFETTATI SAN PAOLO

tipi e formati vari

Sconto
20%

PETTO DI POLLO AL FORNO

al banco gastronomia, all'etto

1,67€ (al kg 16,70 €)

Sconto Soci

20%

1,33€

all'etto (13,30 € al kg)

MANZO COTTO

al banco gastronomia, all'etto

2,06€ (al kg 20,60 €)

Sconto
25%

1,54€

all'etto (15,40 € al kg)

SALAME GALBANETTO

230 g circa, al kg

23,90€

Sconto
30%

16,70€

STICK DI GUANCIALE NAZIONALE NEGRONI

100 g

2,75€ al kg 27,50 €

Sconto
40%

1,65€

16,50 € al kg

MINI COTECHINO I.G.P.

CASA MODENA

300 g

4,63€ al kg 15,44 €

Sconto Soci
30%

3,24€

10,80 € al kg

COPPA DI PARMA I.G.P. LA FELINESE

100 g

3,14€ al kg 31,40 €

Sconto
25%

2,35€

23,50 € al kg

ROSSO OTELLO ETICHETTA NERA I.G.T. CANTINE CECI

750 ml

Solo per i
SOCI

4,99€

6,65 € al lt

Vitigno: **Lambrusco Maestri**

Gradi: **11%**

Temperatura servizio: **8-10°C**

Abbinamento: ottimo con l'altissima
salumeria parmense. Vino completo
adatto a tutto pasto.

Coppia
GOURMET





Eccellenze casearie selezionate per te

I MIGLIORI FORMAGGI ITALIANI E NON,
GIÀ TAGLIATI E CONFEZIONATI PER GARANTIRTI
TUTTI I GIORNI GUSTO E FRESCHEZZA

FONTAL NAZIONALE CHEESTÀ

250 g circa, all'etto

~~1,59 €~~ (al kg 15,90 €)

**Sconto
20%**

1,27 €

all'etto (12,70 € al kg)



ASIAGO PRESSATO D.O.P. CHEESTÀ

250 g circa, all'etto

Conviene

0,99 €

all'etto (9,90 € al kg)



VALTELLINA CASERA D.O.P. CHEESTÀ

250 g circa, all'etto

~~1,59 €~~ (al kg 15,90 €)

**Sconto
20%**

1,27 €

all'etto (12,70 € al kg)



PECORINO FIORETTO CHEESTÀ

200 g circa, all'etto

~~2,69 €~~ (al kg 26,90 €)

**Sconto
20%**

2,15 €

all'etto (21,50 € al kg)



TOMA PIEMONTE D.O.P. CHEESTÀ

250 g circa, all'etto

Conviene

1,49 €

all'etto (14,90 € al kg)



TOMA AL PEPERONCINO CHEESTÀ

250 g circa, all'etto

Conviene

1,69 €

all'etto (16,90 € al kg)



MONTASIO D.O.P. CHEESTÀ

200 g circa, all'etto

~~1,69 €~~ (al kg 16,90 €)

**Sconto
20%**

1,35 €

all'etto (13,50 € al kg)



**Scopri
i nostri
prodotti**



SCANSIONA IL QR CODE

Viaggi nel Gusto

GORGONZOLA D.O.P. DOLCE

all'etto

1,69 € (al kg 16,90 €)

Sconto
35%

1,09€

all'etto (10,90 € al kg)

LUGANA D.O.C.
PERLA DEL GARDA

750 ml

Conviene

7,99€

10,65 € al lt

BIANCO

Vitigno: **Turbiana**

Gradi: **13°**

Temperatura servizio: **10-12°C**

Abbinamento: si abbina bene
agli antipasti, ai primi piatti,
alle carni bianche e alla frittura
di pesce e di crostacei.

MOZZARELLA DI BUFALA
CAMPANA D.O.P.

500 g

6,99 € (al kg 13,98 €)

Sconto Soci
20%

5,59€

11,18 € al kg

FIOR DI LATTE

4 pezzi, 700 g

Conviene

5,90€

8,43 € al kg

PROVOLA
LA BRUGNANO

bianca o affumicata, all'etto

1,43 € (al kg 14,30 €)

Sconto Soci

30%

0,99€

all'etto (9,90 € al kg)

GORGONZOLA D.O.P.
DOLCE IGOR

400 g

4,99 € (al kg 12,48 €)

Sconto
30%

3,49€

8,73 € al kg

CAPRICE DES DIEUX

200 g

Conviene

2,49€

12,45 € al kg

BURRATA DI BUFALA
CON PANNA
LA MARCHESA

200 g

2,95 € (al kg 14,75 €)

Sconto Soci

25%

2,20€

11,00 € al kg

FIOCCHINO DI CAPRA
MARENCHINO

110 g

4,24 € (al kg 38,56 €)

Sconto Soci

20%

3,39€

30,82 € al kg

CORVO BIANCO
I.G.P.

SALAPARUTA

750 ml

Conviene

3,95€

5,27 € al lt

Vitigno: **Uve a bacca bianca**

Gradi: **12°**

Temperatura servizio: **8-10°C**

Abbinamento: adatto come aperitivo.
Ottimo con antipasti, minestre
e piatti di pesce in genere.

Ai Soci Conviene di più



Riservato ai Soci: COOP Lombardia, COOP Liguria e Novacoop

**ELEGANZA
e VERSATILITÀ**
nel calice

**MOZZARELLA
DI BUFALA CAMPANA
D.O.P. SORÌ**

3 x 100 g

Conviene

3,79€

12,63 € al kg



**FIANO DI AVELLINO
D.O.C.G.
MASTROBERARDINO
I CLASSICI**

750 ml

**Solo per i
SOCI**

9,50€

12,67 € al lt

BIANCO

Vitigno: **Fiano 100%**

Gradi: **13%**

Temperatura servizio: **12-14°C**

Abbinamento: ideale con antipasti,
minestre, frutti di mare, primi piatti
a base di legumi e secondi
di carni bianche, crostacei,
salmon e tonno.



**MOZZARELLA
DI LATTE FIENO
BRIMI**

3 x 100 g

3,39€ al kg 11,30 €

Sconto Soci

30%

2,37€

7,90 € al kg



**FETA D.O.P.
BARRICATA
HOTOS**

180 g

Conviene

2,99€

16,61 € al kg



**PARMIGIANO REGGIANO
D.O.P. PARMAREGGIO**

40 mesi,
200 g

Conviene

4,69€

23,45 € al kg



**PARMIGIANO REGGIANO
D.O.P. VIRGILIO**

grattugiato,
100 g

Conviene

1,79€

17,90 € al kg



**PARMIGIANO
REGGIANO**

Quello vero è uno solo.

IL PARMIGIANO REGGIANO È:
100% NATURALE: SOLO 3 INGREDIENTI
SENZA ADDITIVI E CONSERVANTI
NATURALMENTE PRIVO DI LATTOSIO
RICCO DI CALCIO E FONTE DI FOSFORO

* Il Parmigiano Reggiano è naturalmente privo di lattosio:
l'assenza di lattosio è conseguenza naturale del tipico processo
di ottenimento del Parmigiano Reggiano. Contiene galattosio
in quantità inferiore a 0,01 g/100 g. Una porzione da 25 g
contiene rispettivamente il 36% e il 24% del valore di
riferimento giornaliero di calcio e di fosforo per un adulto che
segue una dieta sana ed equilibrata di 2.000 kcal.

Viaggi nel Gusto

— la cantina dei Vini —

LE CANTINE DEL *nord* ITALIA

I tour fra le migliori cantine italiane inizia dal Piemonte, regione nota per eccellenti etichette conosciute in tutto il mondo. Alla Coop puoi trovare i vini rossi piemontesi più famosi, come la Barbera e il Nebbiolo; se invece preferisci i vitigni lombardi ti proponiamo fra i tanti anche il Valtellina Superiore: ottimo per accompagnare ricette ricche di gusto.

ROERO ARNEIS D.O.C.G. LIGABUE TEO COSTA

750 ml

10,23 € al lt 13,64 €

Sconto Soci

30%

7,15€

9,53 € al lt



BIANCO

Vitigno: **Roero Arneis**

Gradi: **13%**

Temperatura servizio: **10-11°C**

Abbinamento: bianco di corpo, ottimo per piatti leggeri o a base di pesce.

NEBBIOLO LANGHE D.O.C. FONTANAFREDDA

750 ml

Solo per i
SOCI

7,59€

10,12 € al lt



ROSSO

Vitigno: **Nebbiolo**

Gradi: **13,5%**

Temperatura servizio: **16-18°C**

Abbinamento: si abbina bene a primi piatti elaborati, formaggi saporiti e secondi di carne.

DOLCETTO D'ALBA D.O.C. DUCHESSA LIA

750 ml

5,89 € al lt 7,86 €

Sconto

20%

4,69€

6,25 € al lt



ROSSO

Vitigno: **Dolcetto**

Gradi: **12,5%**

Temperatura servizio: **18-20°C**

Abbinamento: ideale accompagnamento con carpacci e carne cruda, risotti o zuppe, funghi e carni magre, pizza, pasta, formaggi freschi e di media stagionatura.

BARBERA PIEMONTE D.O.C. ARDITÀ

750 ml

Conviene

2,99€

3,99 € al lt



ROSSO

Vitigno: **Barbera**

Gradi: **13%**

Temperatura servizio: **16-18°C**

Abbinamento: ideale con arrostiti, selvaggina e formaggi stagionati.

VALTELLINA SUPERIORE D.O.C.G. NINO NEGRI

750 ml

Solo per i
SOCI

7,90€

10,53 € al lt



ROSSO

Vitigno: **Chiavennasca**

Gradi: **14%**

Temperatura servizio: **16-18°C**

Abbinamento: ottimo con primi piatti saporiti, secondi di carne rossa e selvaggina.

SANGUE DI GIUDA D.O.C. CA' BERNINI

750 ml

6,03 € al lt 8,04 €

Sconto Soci

40%

3,59€

4,79 € al lt



ROSSO

Vitigno: **Croatina 65%, Barbera 25%, Ughetta di Canneto 10%**

Gradi: **6%**

Temperatura servizio: **14-16°C**

Abbinamento: ottimo con salumi giovani e scaglie di formaggio grana, gorgonzola dolce, dolci lievitati, panettone, pandoro, crostate, frollini, piccola pasticceria e frutta secca.

Ai Soci Conviene di più



Riservato ai Soci: COOP Lombardia, COOP Liguria e Novacoop



LE CANTINE DEL *nord* ITALIA

**GEWÜRZTRAMINER
D.O.C. ALTO ADIGE
WILHELM WALCH**
750 ml

Conviene

10,90€

14,53 € al lt



BIANCO

Vitigno: **Gewürztraminer**
Gradi: **14%**
Temperatura servizio: **10-12°C**

Abbinamento: ideale con crostacei come gamberetti o astice, con pasti speziati e come aperitivo abbinato a formaggi stagionati.

**PINOT NERO
TRENTINO D.O.C.
CLAPS**
750 ml

9,10€ al lt 12,14 €

**Sconto
25%**

6,79€

9,05 € al lt



ROSSO

Vitigno: **Pinot Nero 100%**
Gradi: **13%**
Temperatura servizio: **16-18°C**

Abbinamento: ottimo con carni rosse e bianche.

**LAGREIN D.O.C.
SÜDTIROL
CANTINA
PRODUTTORI
BOLZANO**
750 ml

**Solo per i
SOCI**

8,90€

11,87 € al lt



ROSSO

Vitigno: **Lagrein**
Gradi: **13%**
Temperatura servizio: **18°C**

Abbinamento: si abbina bene a piatti ricchi, selvaggina e formaggi stagionati.

**TEROLDEGO
ROTALIANO D.O.C.
MEZZACORONA**
750 ml

4,99€ al lt 6,66 €

**Sconto Soci
30%**

3,49€

4,65 € al lt



ROSSO

Vitigno: **Teroldego Rotaliano**
Gradi: **12,5%**
Temperatura servizio: **16-18°C**

Abbinamento: ottimo accompagnamento ad arrostiti, grigliate e formaggi stagionati.

**SAUVIGNON
COLLI ORIENTALI
DEL FRIULI D.O.C.
FURLAN FARIS**
750 ml

7,15€ al lt 9,54 €

**Sconto
30%**

4,99€

6,65 € al lt



BIANCO

Vitigno: **Sauvignon**
Gradi: **13%**
Temperatura servizio: **12°C**

Abbinamento: ideale con piatti a base di asparagi, minestre e frittate alle erbe, tempura di pesce e verdure, catalana di crostacei e crostacei in guazzetto.

**CHARDONNAY
VENEZIA GIULIA
D.O.C. VOLPE PASINI**
750 ml

**Solo per i
SOCI**

8,90€

11,87 € al lt



BIANCO

Vitigno: **100% Chardonnay**
Gradi: **13%**
Temperatura servizio: **10-12°C**

Abbinamento: ottimo vino da aperitivo, ma è anche un valido accompagnamento a piatti di pesce e crostacei.

Viaggi nel Gusto

— la cantina dei Vini —

Le altre regioni del nord Italia, Friuli e Alto Adige, offrono bianchi fermi e fruttati, bollicine briose da servire ghiacciate e vini rossi morbidi e ben strutturati. Nei nostri negozi la convenienza ti attende per fare scorta di bottiglie per una cantina da vero intenditore.

**RIBOLLA GIALLA
VENEZIA GIULIA I.G.T.
IL POMPIERE
SCHIOPETTO**
750 ml

**Solo per i
SOCI**

11,90€

15,87 € al lt



BIANCO

Vitigno: **100% Ribolla Gialla**
Gradi: **13%**
Temperatura servizio: **11°C**

Abbinamento: ottimo vino da aperitivo, si sposa benissimo con crostacei e pesce crudo.

**RIBOLLA GIALLA
FRIZZANTE I.G.T.
TENIMENTI CIVA**
750 ml

4,85€ al lt 6,47 €

Sconto Soci

30%

3,39€

4,52 € al lt



BIANCO

Vitigno: **Ribolla Gialla**
Gradi: **10,5%**
Temperatura servizio: **8°C**

Abbinamento: piacevole come vino da aperitivo. Ottimo con flan e sformati a base di verdure dolci.

**PROSECCO D.O.C.
TREVISO FRIZZANTE
LA MARCA**
legatura spago,
750 ml

Conviene

4,39€

5,85 € al lt



BIANCO

Vitigno: **Glera (da uve provenienti dalla provincia di Treviso)**
Gradi: **10,5%**
Temperatura servizio: **8-10°C**

Abbinamento: ottimo aperitivo. Adatto a essere consumato fuori pasto, si accompagna bene ad antipasti, primi piatti leggeri e piatti a base di pesce in genere.

**VALPOLICELLA
D.O.C.
BONACOSTA MASI**
750 ml

Conviene

8,79€

11,72 € al lt



ROSSO

Vitigno: **Corvina, Rondinella e Molinara**
Gradi: **12%**
Temperatura servizio: **18°C**

Abbinamento: vino da tutto pasto. Ottimo l'abbinamento con minestre, paste e risotti, carne rossa e formaggi di media stagionatura.

**PROSECCO
D.O.C. BRUT
TENUTA SANT'ANNA**
750 ml

7,65€ al lt 10,20 €

Sconto

40%

4,59€

6,12 € al lt



BIANCO

Vitigno: **Glera**
Gradi: **11%**
Temperatura servizio: **6-7°C**

Abbinamento: perfetto per l'aperitivo ma si presta ad abbinamenti a tutto pasto. Predilige i piatti a base di pesce: antipasti, risotti e frittate.



Ai Soci Conviene di più



Riservato ai Soci: COOP Lombardia, COOP Liguria e Novacoop

DALLE CANTINE DEL *nord*

Chiudiamo il nostro viaggio nel nord Italia tra Veneto e Liguria, con un'ampia offerta scontata di vini bianchi, rossi e rosé. Un'occasione perfetta per acquistare l'Amarone veneto e scoprire i vini liguri, come il Pigato e i Colli di Luni, ricchi di sapori mediterranei.

CUSTOZA SUPERIORE D.O.C. CANTINA DI VERONA

750 ml

Conviene

5,99€

7,99 € al lt



BIANCO

Vitigno: **Graganega, Trebbiano, Tocai Friulano, Incrocio Manzoni**

Gradi: **13%**

Temperatura servizio: **10-12°C**

Abbinamento: ottimo con primi piatti con sughi sfiziosi e saporiti, formaggi leggermente stagionati, crostacei e pesce in generale.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C.G. SARTORI

750 ml

22,35€ al lt 29,80 €

**Sconto
20%**

17,80€

23,73 € al lt



ROSSO

Vitigno: **50% Corvina Veronese, 30% Corvinone, 15% Rondinella, 5% altre varietà autoctone**

Gradi: **15%**

Temperatura servizio: **14-16°C**

Abbinamento: si abbina bene a piatti importanti, carni rosse, selvaggina, formaggi piccanti e stagionati.

VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE D.O.C.

750 ml

**Solo per i
SOCI**

7,49€

9,99 € al lt



ROSSO

Vitigno: **Corvina, Corvinone e Rondinella**

Gradi: **14%**

Temperatura servizio: **16-18°C**

Abbinamento: si abbina ad arrosti e caccagione, formaggi di media stagionatura e primi piatti saporiti.

PIGATO RIVIERA DI PONENTE D.O.C. DONNE DELLA TORRE

750 ml

10,45€ al lt 13,94 €

**Sconto Soci
25%**

7,79€

10,39 € al lt



BIANCO

Vitigno: **Pigato 100%**

Gradi: **13,5%**

Temperatura servizio: **10-12°C**

Abbinamento: ideale con i piatti a base di pesce, ostriche, molluschi, primi piatti della cucina ligure, ottimo con le trofie al pesto e carni bianche; eccellente come aperitivo.

COLLI DI LUNI ROSSO D.O.C. CANTINA LUNA

750 ml

**Solo per i
SOCI**

7,99€

10,65 € al lt



ROSSO

Vitigno: **Sangiovese, Canaiolo, Ciliegolo**

Gradi: **13%**

Temperatura servizio: **16°C**

Abbinamento: ideale con piatti di terra come carni rosse e pollame nobile.

Viaggi nel Gusto

— la cantina dei Vini —

A QUELLE DEL *centro* ITALIA

Scendendo lungo lo stivale troviamo l'Emilia Romagna e la Toscana. Nel cuore dell'Italia incontriamo vini amabili e prestigiosi perfetti per accompagnare le ricette tipiche di queste regioni, ma ottimi anche per pranzi e cene più tradizionali. Dal Lambrusco, al Morellino in Coop avrai solo l'imbarazzo della scelta.

LAMBRUSCO DI MODENA D.O.C. IL BALUARDO CHIARLI

750 ml

3,83 € al lt 5,11 €

**Sconto
25%**

2,87€

3,83 € al lt



ROSSO

Vitigno: **Lambrusco**

Gradi: **10%**

Temperatura servizio: **14-16°C**

Abbinamento: ideale con primi piatti, arrostiti e formaggi stagionati.

ROSSO TOSCANA I.G.T. VILLA ANTINORI

750 ml

Conviene

9,90€

13,20 € al lt



ROSSO

Vitigno: **Prevalentemente uve Sangiovese e Cabernet**

Gradi: **13,5%**

Temperatura servizio: **16-18°C**

Abbinamento: ottimo con formaggi stagionati, carni rosse e bianche.

BOLGHERI D.O.C.G. TENUTA LE COLONNE DIEVOLE

750 ml

16,57 € al lt 22,10 €

**Sconto
30%**

11,59€

15,45 € al lt



ROSSO

Vitigno: **Cabernet Franc 70%, Merlot 20%, Cabernet Sauvignon 10%**

Gradi: **13,5%**

Temperatura servizio: **16-18°C**

Abbinamento: è un ottimo vino con secondi di carne rossa, secondi di terra, selvaggina, funghi.

FERRANTE APPASSIMENTO TOSCANA I.G.T. ROSSO GEOGRAFICO

750 ml

7,98 € al lt 10,64 €

**Sconto
30%**

5,58€

7,44 € al lt



ROSSO

Vitigno: **Sangiovese 50%, Cabernet 40%, Syrah 10%**

Gradi: **14%**

Temperatura servizio: **18-20°C**

Abbinamento: si accompagna ad arrostiti di carni rosse, selvaggina e formaggi a pasta molle.

MORELLINO DI SCANSANO D.O.C.G. LA MORA CECCHI

750 ml

**Solo per i
SOCI**

5,39€

7,19 € al lt



ROSSO

Vitigno: **Sangiovese 90%, altri vitigni complementari 10%**

Gradi: **14%**

Temperatura servizio: **16-18°C**

Abbinamento: si accompagna bene a piatti a base di carne.

SASSOMATTO I.G.T. TOSCANA ROSSO SENSI

750 ml

4,99 € al lt 6,66 €

**Sconto
40%**

2,99€

3,99 € al lt



ROSSO

Vitigno: **Vitigni ammessi dal disciplinare dell'I.G.T. Toscana**

Gradi: **12,5%**

Temperatura servizio: **16-18°C**

Abbinamento: si abbina bene a pasta con sughi di carne, formaggi, salumi toscani e carni.

DALLE CANTINE DEL *centro*

La nostra offerta vitivinicola si arricchisce con vini umbri, marchigiani e del Lazio. Siamo ancora nel centro Italia dove ci sono bottiglie di bianchi come il Verdicchio dal caratteristico colore giallo paglierino e di rossi a tutto tondo come il Rosso Conero, da gustare con carni saporite e formaggi stagionati. Tutti a prezzi POP!

CHIANTI D.O.C.G. FATTORIA PETRIOLO

fiasco, 750 ml

Conviene

5,99€

7,99 € al lt

ROSSO

Vitigno: **Sangiovese 90%,
Canaiole Nero 10%**

Gradi: **12,5%**

Temperatura servizio: **16-18°C**

Abbinamento: si abbinano bene
a primi piatti, carni rosse e bianche,
salumi, formaggi di medio impasto.

ROSSO CONERO D.O.C. I SASSI UMANI RONCHI

750 ml

8,07€ al lt 10,76 €

**Sconto
30%**

5,64€

7,52 € al lt

ROSSO

Vitigno: **85% Montepulciano,
15% Sangiovese**

Gradi: **13%**

Temperatura servizio: **16-18°C**

Abbinamento: ideale con la pasta
ripiena, pietanze alla griglia,
porchetta, cacciagione e brasati,
nonché con formaggi stagionati
e piccanti.

LACRIMA DI MORRO D'ALBA D.O.C. CASALFARNETO

750 ml

**Solo per i
SOCI**

5,89€

7,85 € al lt

ROSSO

Vitigno: **Lacrima 100%**

Gradi: **13-13,5%**

Temperatura servizio: **18°C**

Abbinamento: ottimo con primi
piatti con sughi rossi, carni bianche
anche con condimenti fortemente
speziati, salumi, carni rosse delicate
e formaggi stagionati.

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI D.O.C. TITULUS

750 ml

Conviene

4,49€

5,99 € al lt

BIANCO

Vitigno: **Verdicchio**

Gradi: **12,5%**

Temperatura servizio: **8-10°C**

Abbinamento: vino da tutto pasto.
Ottimo con pesce, in particolare
antipasti, risotti e cotture alla griglia
o gratinate.

VERDICCHIO DI JESI SUPERIORE VECCHIE VIGNE UMANI RONCHI

750 ml

**Solo per i
SOCI**

16,90€

22,53 € al lt

BIANCO

Vitigno: **100% Verdicchio**

Gradi: **14%**

Temperatura servizio: **12-14°C**

Abbinamento: ottimo con carni
bianche arrosto, pesce arrosto,
paste ripiene.

VIPRA ROSSA UMBRIA I.G.T.

750 ml

Conviene

3,79€

5,05 € al lt

ROSSO

Vitigno: **Uve autoctone
e internazionali**

Gradi: **14%**

Temperatura servizio: **16-18°C**

Abbinamento: ottimo con arrosti,
carne alla griglia, agnello e formaggi
stagionati.

SAGRANTINO DI MONTEFALCO D.O.C.G. TERRE DI CUSTODIA

750 ml

Conviene

12,90€

17,20 € al lt

ROSSO

Vitigno: **Sagrantino**

Gradi: **15%**

Temperatura servizio: **20°C**

Abbinamento: ideale con piatti
succulenti, carni grasse, brasati.

Viaggi nel Gusto

— la cantina dei Vini —

ALLE CANTINE DEL *sud* ITALIA

Siamo giunti in Abruzzo dove ci accoglie un profumato calice di Montepulciano d'abruzzo, ottimo vino che potrai acquistare a un prezzo imbattibile. Proseguiamo in Campania dove i vitigni a bacca bianca producono delizie come il Falanghina e il Greco di Tufo: eccellenti vini regionali di grande personalità e corpo.



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO RIPAROSSO D.O.C. ILLUMINATI

750 ml

Conviene

5,49€

7,32 € al lt



ROSSO

Vitigno: **Montepulciano 100%**

Gradi: **13,5%**

Temperatura servizio: **18°C**

Abbinamento: ideale con i piatti di terra, perfetto l'arrosto di vitello.

AGLIANICO DEL SANNIO D.O.P. LA GUARDIENSE

750 ml

5,30€ al lt 7,07 €

Sconto 40%

3,18€

4,24 € al lt



ROSSO

Vitigno: **Aglianico**

Gradi: **13%**

Temperatura servizio: **16-18°C**

Abbinamento: ottimo con primi piatti al sugo di carne, zuppe e paste con legumi, agnello alla brace o al forno e formaggi di pasta dura.

GRECO DI TUFO D.O.C.G. FEUDI DI SAN GREGORIO

750 ml

Solo per i SOCI

7,65€

10,20 € al lt



ROSSO

Vitigno: **Greco**

Gradi: **12,5%**

Temperatura servizio: **10-12°C**

Abbinamento: si abbina bene a frutti di mare e spaghetti alle vongole, fettuccine ai funghi porcini.

FALANGHINA DEL BENEVENTANO I.G.T. TERRA DEI SANTI

750 ml

Conviene

3,19€

4,25 € al lt



BIANCO

Vitigno: **Falanghina**

Gradi: **12%**

Temperatura servizio: **10-12°C**

Abbinamento: adatto a piatti semplici che ricordano le sensazioni minerali del mare.



Prezzi validi dal 19 settembre al 2 ottobre 2024 salvo esaurimento scorte, ritardi e/o mancate consegne imputabili a fattori esterni alla nostra organizzazione. In tal caso sarà data tempestiva comunicazione al punto vendita.

Ai Soci Conviene di più



Riservato ai Soci: COOP Lombardia, COOP Liguria e Novacoop

DALLE CANTINE DEL sud D'ITALIA

Puglia e Calabria ci portano alla punta estrema dello stivale. Alla Coop troverai in promozione vini bianchi e rossi tipici di queste regioni, ideali da sorseggiare durante l'aperitivo e da gustare a tavola per accompagnare le tue migliori ricette.

NERO DI TROIA PUGLIA I.G.P. CRIFO

750 ml

Solo per i
SOCI

2,89€

3,85 € al lt



ROSSO

Vitigno: **Nero di Troia**

Gradi: **13%**

Temperatura servizio: **18°C**

Abbinamento: si abbina bene a formaggi stagionati, zuppe di legumi e secondi di carne.

SUSUMANIELLO SALENTO I.G.T. MARMORELLE TENUTE RUBINO

750 ml

10,40€ al lt 13,87 €

Sconto
40%

6,19€

8,25 € al lt



ROSSO

Vitigno: **Susumaniello**

Gradi: **13%**

Temperatura servizio: **14-16°C**

Abbinamento: ottimo con piatti saporiti. Piacevole coi salumi, formaggi non troppo stagionati, arrostiti di carne misti.

NEGROAMARO ROSATO I.G.P. CANTELE

750 ml

8,99€ al lt 11,99 €

Sconto Soci
30%

6,29€

8,39 € al lt



ROSATO

Vitigno: **Negroamaro**

Gradi: **13%**

Temperatura servizio: **10-12°C**

Abbinamento: ottimo l'abbinamento con soufflé di formaggi, tortini di verdure, pesce saporito e zuppe.

PRIMITIVO DEL SALENTO I.G.P. NOTTE ROSSA

750 ml

Conviene

3,69€

4,92 € al lt



ROSSO

Vitigno: **Primitivo**

Gradi: **13,5%**

Temperatura servizio: **16°C**

Abbinamento: ottimo con primi piatti robusti, carni rosse e formaggi a pasta dura.

BARILIOTT AGLIANICO DEL VULTURE D.O.C. PATERNOSTER

750 ml

Conviene

7,99€

10,65 € al lt



ROSSO

Vitigno: **Aglianico del Vulture 100%**

Gradi: **13%**

Temperatura servizio: **16-18°C**

Abbinamento: vino da tutto pasto. Si accompagna a piatti ricchi e corposi, formaggi di media stagionatura e salumi.

CIRÓ ROSSO D.O.C. IPPOLITO

750 ml

Conviene

4,39€

5,85 € al lt



ROSSO

Vitigno: **Gaglioppo**

Gradi: **13%**

Temperatura servizio: **16-18°C**

Abbinamento: ideale con primi piatti dal condimento saporito, carni rosse e formaggi di media stagionatura.

Viaggi nel Gusto

— la cantina dei Vini —

ALLE CANTINE DELLE *isole*

I Nero D'Avola, ma anche l'Etna Rosso e lo Syrah ci fanno capire che il viaggio è arrivato in Sicilia, una delle grandi isole italiane. Nei punti vendita Coop i vini siciliani sono in offerta a prezzi convenienti: non perdere questa gustosa occasione!

NERO D'AVOLA D.O.C. SICILIA CANTINA SETTESOLI

750 ml

Conviene

3,19€

4,25 € al lt



ROSSO

Vitigno: **Nero d'Avola**

Gradi: **14%**

Temperatura servizio: **16-18°C**

Abbinamento: ottimo con salsiccia e spezzatini di carne. Perfetto con la caponata di melanzane.

ETNA ROSSO D.O.C. SICILIA ILLUSTRATA CANTINA MADAUDO

750 ml

Solo per i SOCI

5,99€

7,99 € al lt



ROSSO

Vitigno: **Nerello Mascalese 90%, Nerello Cappuccio 10%**

Gradi: **13,5%**

Temperatura servizio: **16-18°C**

Abbinamento: si abbina a piatti e antipasti di pesce, sushi e sashimi.

SYRAH SICILIA D.O.C. LE MAIOLICHE RAPITALÀ

750 ml

7,30€ al lt 9,74 €

Sconto 40%

4,38€

5,84 € al lt



ROSSO

Vitigno: **Syrah**

Gradi: **13%**

Temperatura servizio: **16-18°C**

Abbinamento: si abbina a primi piatti saporiti, carni rosse e formaggi stagionati.

FURTATO SICILIA D.O.C. CUSUMANO

750 ml

7,90€ al lt 10,54 €

Sconto Soci 25%

5,90€

7,87 € al lt



ROSSO

Vitigno: **Nero d'Avola**

Gradi: **13,5%**

Temperatura servizio: **18-20°C**

Abbinamento: ottimo con primi piatti, pasta alla norma, piatti a base di carne, caponata siciliana, salumi e formaggi stagionati.

BIANCO REGALEALI

750 ml

Conviene

7,39€

9,85 € al lt



BIANCO

Vitigno: **Inzolia, Cataratto, Grecanico, Chardonnay**

Gradi: **13%**

Temperatura servizio: **10-12°C**

Abbinamento: si abbina a piatti con pesce, antipasti di pesce e sushi e sashimi.

ROSATO D.O.C. BIO COLOSI

750 ml

7,99€ al lt 10,66 €

Sconto Soci 30%

5,59€

7,45 € al lt



ROSATO

Vitigno: **Nero d'Avola**

Gradi: **13%**

Temperatura servizio: **12-14°C**

Abbinamento: può essere abbinato a piatti di carni bianche, antipasti e salumi.

Ai Soci Conviene di più



Riservato ai Soci: COOP Lombardia, COOP Liguria e Novacoop

Prezzi validi dal 19 settembre al 2 ottobre 2024 salvo esaurimento scorte, ritardi e/o mancate consegne imputabili a fattori esterni alla nostra organizzazione. In tal caso sarà data tempestiva comunicazione al punto vendita.

ipercoop

LE CANTINE DELLE isole D'ITALIA

L'altra grande isola italiana, la Sardegna, segna la fine di questo strepitoso tour enologico. Anche qui la convenienza è di casa: ti aspettiamo per fare scorta del più classico dei bianchi sardi, il Vermentino. Vino D.O.C. perfetto a tutto pasto, ottimo soprattutto se servito freddo con piatti a base di pesce.

SPÈRA VERMENTINO DI GALLURA D.O.C.G. SIDDURA

750 ml



10,90€

14,53 € al lt



Vitigno: **Vermentino di Gallura**

Gradi: **14%**

Temperatura servizio: **8-10°C**

Abbinamento: ideale con piatti a base di pesce, molluschi, polpo e crostacei, ma ottimo anche per accompagnare formaggi freschi e salumi.

BIANCO

CANNONAU D.O.C. LE BOMBARDE CANTINA SANTA MARIA LA PALMA

750 ml

Solo per i
SOCI

4,39€

5,85 € al lt



Vitigno: **Cannonau**

Gradi: **13%**

Temperatura servizio: **18-20°C**

Abbinamento: ottimo con secondi piatti importanti, arrosti, selvaggina, formaggi stagionati a pasta dura, pecorini sardi e Parmigiano Reggiano stravecchio.

ROSSO

VERMENTINO DI SARDEGNA D.O.C. CALARENAS

750 ml

4,36€ al lt 5,82 €

Sconto
20%

3,48€

4,64 € al lt



Vitigno: **Vermentino 100%**

Gradi: **13%**

Temperatura servizio: **8-10°C**

Abbinamento: ideale con antipasti di mare, grigliate e umidi di pesce.

BIANCO

Ai Soci Conviene di più



Riservato ai Soci: **COOP Lombardia, COOP Liguria e Novacoop**

Hai desideri per il futuro?

Noi sì, i tuoi!

Sei un'associazione, una cooperativa, una scuola, una società sportiva e hai in mente un progetto per generare valore per il tuo territorio?

Con Coop Lombardia potresti vederlo realizzato!



Scopri come aderire
SU www.esprimiundesiderio.net



ipercoop nei centri



Seguici su
www.coop.it



GRAN RONDÒ 1.200 posti auto, 40 negozi Via Giorgio La Pira 18 Ipercoop Tel. 0373.2091 All'interno trovi Bulkos coopDrive	CREMONA PO 2.000 posti auto, 70 negozi Via Cremona Via Castellone 108 Ipercoop Tel. 0372.59861 coopDrive	* MIRABELLO 1.300 posti auto, 50 negozi Via Lombardina 68 Ipercoop Tel. 031.7377511 coopDrive	* IL DUCALE 1.400 posti auto, 57 negozi Via Industrie 225 Ipercoop Tel. 0381.9061 All'interno trovi Bulkos coopDrive	ACQUARIO VIGNATE 2.300 posti auto, 60 negozi Vignate Strada Provinciale 103 Ipercoop Tel. 02.950201 coopDrive	METROPOLI 2.200 posti auto, 90 negozi Novate Milanese Via Amoretti 1 Ipercoop Tel. 02.3909171 coopDrive	* BONOLA 800 posti auto, 60 negozi Via Quarenghi 23 Ipercoop Tel. 02.3343241 coopDrive
* PIAZZALODI 900 posti auto, 30 negozi Milano - Viale Umbria 16 Ipercoop Tel. 02.540451 coopDrive	GALLERIA BORROMEO 1.500 posti auto, 100 negozi Peschiera Borromeo Via della Liberazione 8 Ipercoop Tel. 02.5477011 coopDrive	* CENTRO SARCA 2.150 posti auto, 80 negozi Sesto S. Giovanni Via Milanese 10 Ipercoop Tel. 02.2413411 coopDrive	* LA TORRE 861 posti auto Milano Baggio Via Gozzoli 130 Ipercoop Tel. 02.489461 All'interno trovi Bulkos coopDrive	CONTINENTE 1.650 posti auto, 60 negozi Mapello (BG) Via Strada Regia 4 - SP 342 Brinetta Ipercoop Tel. 035.4652701 coopDrive	TREVIGLIO 850 posti auto, 24 negozi Treviglio (BG) Viale Monte Grappa 31 Ipercoop Tel. 0363.312411 All'interno trovi Bulkos coopDrive	* NUOVO FLAMINIA 550 posti auto, 27 negozi Brescia - Via Sorelle Ambrosotti 10 Via Dalmazia AREA EX MAGAZZINI GENERALI Ipercoop Tel. 030.83561 coopDrive

**SERVIZIO
FILO DIRETTO** Numero Verde gratuito
800-016 706

Siamo presenti su internet all'indirizzo
www.coop.it

SCARICA LA NUOVA APP.



Inquadra il QR Code

VERIFICA L'ORARIO DEL TUO NEGOZIO SUL SITO WWW.COOP.IT

Disegni, fotografie, tipi e caratteristiche dei modelli hanno valore puramente illustrativo. I prezzi possono subire variazioni nel caso di eventuali errori tipografici, ribassi o modifiche alle leggi fiscali. Questo depliant è adibito a consultazione viene recapitato nelle cassette postali. Vogliamo evitare dispersioni nell'ambiente. Vi invitiamo, quindi, a segnalare anomalie o casi di eccessive consegne, telefonando al numero 800.016706.

Si informa l'affezionata clientela che non saranno vendute a singoli clienti quantità di merce vistosamente eccedenti il bisogno familiare (le quantità limite sono precisate per ciascun prodotto). Ciò al fine di evitare acquisti che per quantità possano snaturare l'attività dell'ipermercato, volta essenzialmente alla vendita al consumatore finale. Tale iniziativa vuole, tra l'altro, salvaguardare la totalità dei consumatori che potrebbe vedere disattese le proprie aspettative per il prematuro esaurimento delle scorte, causato da accorpamenti di merce posti in essere da pochi clienti.

***NEI NEGOZI INDICATI CON L'ASTERISCO ALCUNI PRODOTTI DI QUESTO VOLANTINO POTREBBERO NON ESSERE PRESENTI**



L'IVA sarà rimborsata secondo le procedure di legge utilizzando il servizio Globalblue. Informazioni dettagliate presso il punto vendita.