

"I vini di una terra non sono merce, ma racconti di vita. Esprimono le colline da cui hanno tratto origine, narrano storie di uomini che li hanno creati. Berli vuol dire diventare parte di quella terra."

- "Rosso dalla Terra" di Nicola Di Iorio -



**INQUADRA
IL QR CODE**

per sfogliare
tutto il volantino



**CHIANTI RISERVA
DOCG POGGIO
TOSCO**

provenienza: Toscana
vitigno: Sangiovese
tipo: rosso fermo
abbinamento: carni rosse
alla griglia
ml 750

€7,99
SCONTO 50%
€3,98
al lt € 5,31

**ACQUISTA
LA CONFEZIONE**

€ 3,68
a bottiglia
€ 22,08
a confezione

6

FIERA DEL VINO

SAGRA SALUMI & FORMAGGI

iper
SUPERMERCATI

**DAL 2 AL 15
OTTOBRE 2024**

ADAMELLO - AROSIO - AZZANO S. PAOLO - BARLASSINA - BIANZONE - BOVISIO MASCIAGO - BRENO - CALOLZIOCORTE - CANTÙ - CARATE BRIANZA - CARAVAGGIO - CARLAZZO - CASSANO D'ADDA - CASSINA DE' PECCHI - CASTIONE - CINISELLO - CIVATE - COMO - COSTA VOLPINO - COVO - ERBA - FARA GERA D'ADDA - LECCO - LENTATE SUL SEVESO - LESMO - MANDELLO DEL LARIO - MARIANO COMENSE - MILANO - MOREBEGNO - PIANTEDO - PRATA CAMPORTACCIO - PRESEZZO - ROGOLO - SCANZORSCIATE - SEREGNO VIA VERDI - SONDALO - SONDRIO - TAVERNIERO - TREVIOLO - VAREDO - VEDANO AL LAMBRO - VERBELLINO

EXTRA CONVENIENZA

BONARDA DOC LE CASCINE

provenienza: Lombardia
vitigno: Croatina
tipo: rosso fermo
abbinamenti: antipasti,
salumi
ml 750

€3,99

SCONTO 50%

€1,99

al lt € 2,66

CHARDONNAY SELEZIONI VENETE

provenienza: Veneto
vitigno: Chardonnay
tipo: bianco fermo
abbinamenti: pesce di mare
in umido
ml 750

€4,29

SCONTO 41%

€2,49

al lt € 3,32

LAMBRUSCO DI MODENA DOC CIV&CIV

provenienza: Emilia Romagna
vitigno: Lambruschi vari del modenese
tipo: rosso mosso
abbinamenti: primi piatti saporiti,
carne
ml 750

€4,25

SCONTO 50%

€2,10

al lt € 2,80

BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE FIOCCO DI VITE

provenienza: Piemonte
vitigno: Bonarda
tipo: rosso fermo
abbinamenti: primi piatti delicati,
carne
ml 750

€4,99

SCONTO 50%

€2,49

al lt € 3,32



ACQUISTA
LA CONFEZIONE

6

€ 1,76
a bottiglia

€ 10,54
a confezione



ACQUISTA
LA CONFEZIONE

6

€ 2,17
a bottiglia

€ 13,04
a confezione

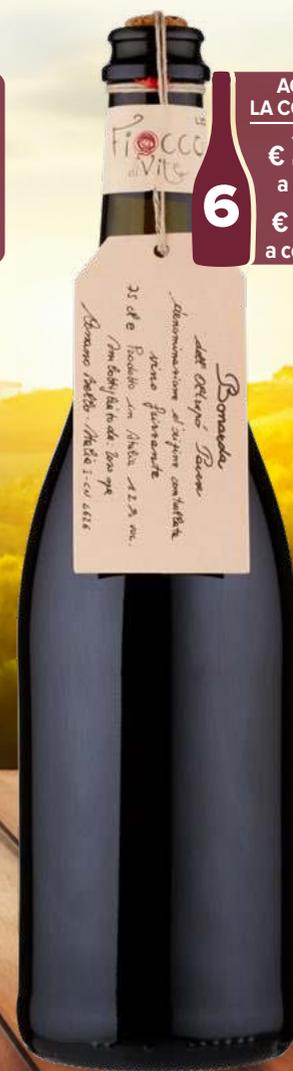


ACQUISTA
LA CONFEZIONE

6

€ 1,93
a bottiglia

€ 11,60
a confezione



ACQUISTA
LA CONFEZIONE

6

€ 2,32
a bottiglia

€ 13,94
a confezione

Il vino rosso deve poter respirare. Per questo i bicchieri da vino rosso sono caratterizzati da un calice arrotondato e voluminoso nonché da un'ampia apertura che converge leggermente verso l'alto. Questo design crea una superficie ampia su cui il vino può occupare abbastanza spazio e venire a contatto con una quantità sufficiente di ossigeno. Questi bicchieri riescono così ad esaltare gli aromi più intensi e nitidi dei vini rossi. I rossi possono essere serviti in un **BALLON** che solitamente viene usato per quei vini giovani e non troppo corposi. Quelli con maggiore corpo invecchiati o molto corposi vengono invece degustati nei **GRAND BALLON**, più ampi e panciuti, ideali per garantire al vino una certa ossigenazione. I vini rossi leggeri, invece, si servono nel bicchiere **BORGOGNA**, ideale per esaltare le note fruttate e moderare l'acidità.

I bicchieri da vino bianco hanno una forma stretta e affusolata, che ricorda i bicchieri da spumante. Il lungo stelo dal quale vengono afferrati aiuta a non far scaldare il vino in poco tempo, questo perché il vino bianco va servito freddo. Il bicchiere da vino bianco presenta anche una ridotta capacità in base alla seguente regola: meno se ne versa, minore sarà la possibilità che si scaldi. Quindi, per evitare che i vostri ospiti debbano gustare del vino bianco tiepido, si consiglia di versarne man mano dell'altro. Uno spumante o un vino giovane e secco come il Prosecco va servito nel calice **FLÛTE**. Vini bianchi o rosé, leggeri e freschi si esaltano se versati nel classico bicchiere a **TULIPANO**, caratterizzato da una coppa bombata più stretta nella parte alta. Ancora, per vini bianchi strutturati e barricati è ottima la scelta del **RENANO**, molto ampio e rotondo. I vini dolci e passiti vanno serviti rispettivamente nella **COPPA** e nel **TULIPANO PICCOLO**.

EXTRA CONVENIENZA

**RIBOLLA GIALLA
CA' VESCOVO**
provenienza: Veneto
vitigno: Ribolla gialla
tipo: spumante metodo
Charmat
abbinamenti: aperitivi
ml 750

€5,89

SCONTO 50%

€2,94

al lt € 3,92

**SPUMANTE ORO EXTRA DRY
BLANC DE BLANCS VALDO**
provenienza: Veneto
vitigno: uve a bacca bianca
tipo: spumante metodo
Charmat
abbinamenti: aperitivi
ml 750

€6,30

SCONTO 50%

€3,15

al lt € 4,20

**CHIANTI
COLLI SENESI DOCG
VECCHIA CANTINA**
provenienza: Toscana
vitigno: Sangiovese
tipo: rosso fermo
abbinamenti: carni rosse alla griglia
ml 750

€5,29

SCONTO 43%

€2,99

al lt € 3,99

**TINCHITÈ
FEUDO
ARANCIO**
provenienza: Sicilia
vitigno: Grillo
tipo: bianco fermo
abbinamenti: aperitivi
ml 750

€7,90

SCONTO 50%

€3,95

al lt € 5,27



ACQUISTA
LA CONFEZIONE

6

€2,67
a bottiglia

€16,04
a confezione



ACQUISTA
LA CONFEZIONE

6

€2,83
a bottiglia

€17,00
a confezione



ACQUISTA
LA CONFEZIONE

6

€2,66
a bottiglia

€15,94
a confezione



ACQUISTA
LA CONFEZIONE

6

€3,67
a bottiglia

€22,00
a confezione

Ogni vino ha il suo bicchiere



GRAND BALLON
rosso
strutturato



BALLON
rosso
medio



BORGOGNA
rosso
leggero



RENANO
bianco
strutturato



TULIPANO
bianco
leggero



FLÛTE
spumante
secco



FLÛTE
spumante
rosato



COPPA
spumante
dolce



**TULIPANO
PICCOLO**
passito

VINI DI PREGIO

PETRAIA IGT UGGIANO

provenienza: Toscana
vitigno: Merlot e Cabernet Sauvignon
tipo: rosso fermo
abbinamenti: antipasti saporiti, carne ml 750

€14,49

al lt € 19,32



PRIMITIVO DI MANDURIA DOP SUD

provenienza: Puglia
vitigno: Primitivo
tipo: rosso fermo
abbinamenti: carni rosse alla griglia ml 750

€8,90

SCONTO 27%

€6,49

al lt € 8,66



CHIANTI DOCG RISERVA UGGIANO

provenienza: Toscana
vitigno: Sangiovese
tipo: rosso fermo
abbinamenti: primi piatti, funghi ml 750

€9,35

SCONTO 20%

€7,39

al lt € 9,86



GAVI VALENTINO DOCG LA SCOLCA

provenienza: Piemonte
vitigno: Cortese
tipo: bianco fermo
abbinamenti: antipasti saporiti, pesce ml 750

€8,49

al lt € 11,32



VERMENTINO DI GALLURA DOCG PEDRES

provenienza: Sardegna
vitigno: Vermentino di Gallura
tipo: bianco fermo
abbinamenti: primi piatti delicati, pesce ml 750

€9,49

al lt € 12,66



MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG LA CUSTODIA

provenienza: Umbria
vitigno: Sagrantino
tipo: rosso fermo
abbinamenti: primi piatti saporiti, carne ml 750

€14,00

SCONTO 22%

€10,90

al lt € 14,54



VERDICCHIO DI MATELICA DOCG CAMBRUGIANO

provenienza: Marche
vitigno: Verdicchio matelicese
tipo: bianco fermo
abbinamenti: primi piatti saporiti, pesce ml 750

€14,50

SCONTO 20%

€11,50

al lt € 15,34



BAROLO SAN CARLO DOCG DEZZANI

provenienza: Piemonte
vitigno: Nebbiolo
tipo: rosso fermo
abbinamenti: bolliti e stracotti ml 750

€18,90

SCONTO 21%

€14,90

al lt € 19,87



AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG SARTORI

provenienza: Veneto
vitigno: Corvina Corvinone Rondinella Cabernet
tipo: rosso fermo
abbinamenti: carni rosse arrosto ml 750

€22,60

SCONTO 25%

€16,90

al lt € 22,54



**CHIANTI DOCG
ANTICA SALA SENSI**
provenienza: Toscana
vitigno: Sangiovese,
Canaiolo
tipo: rosso fermo
abbinamenti: antipasti
delicati, carne
ml 750

€3,39
SCONTO 20%
€2,69
al lt € 3,59



**LAMBRUSCO
DOC AMABILE
GRASPAROSSA
CHIARLI**
provenienza: Emilia
Romagna
vitigno: Lambrusco
Grasparossa
tipo: rosso mosso
abbinamenti: primi piatti
saporiti, carne
ml 750

€3,75
SCONTO 21%
€2,95
al lt € 3,94



**CIRÒ DOC
CAPARRA & SICILIANI**
provenienza: Calabria
vitigno: Gaglioppo
tipo: rosso fermo
abbinamenti: carni rosse
arrosto
ml 750

€3,59
SCONTO 16%
€2,99
al lt € 3,99



**PRIMITIVO
DEL SALENTO
MASSERIA
SETTEARCHI**
provenienza: Puglia
vitigno: Primitivo
tipo: rosso fermo
abbinamenti: primi piatti
saporiti, carne
ml 750

€3,19
al lt € 4,26



**NERO D'AVOLA SICILIA
DOC SETTESOLI**
provenienza: Sicilia
vitigno: Nero d'Avola
tipo: rosso fermo
abbinamenti: carni rosse
in umido
ml 750

€3,19
al lt € 4,26



**BARBERA D'ASTI DOCG
CONTI BUNEIS**
provenienza: Piemonte
vitigno: Barbera
tipo: rosso fermo
abbinamenti: carni rosse
alla griglia
ml 750

€4,99
SCONTO 30%
€3,49
al lt € 4,66



**BARDOLINO DOC
SARTORI**
provenienza: Veneto
vitigno: Corvina
Corvinone Rondinella
Molinara Merlot
tipo: rosso fermo
abbinamenti: antipasti,
salumi
ml 750

€4,60
SCONTO 17%
€3,79
al lt € 5,06



CHIANTI DOCG MELINI
provenienza: Toscana
vitigno: Sangiovese
e uve complementari
tipo: rosso fermo
abbinamenti: primi piatti
saporiti, carne
ml 750

€5,05
SCONTO 20%
€3,99
al lt € 5,32



VINI ROSSI

LAMBRUSCO DOP STELO
provenienza: Emilia Romagna
vitigno: Lambrusco
tipo: rosso mosso
abbinamenti: formaggi
vaccini stagionati
ml 750

€4,99
SCONTO 30%
€3,49
al lt € 4,66



Le offerte di questo volantino potrebbero subire variazioni utilizzando i servizi di Spesa Online

VINI ROSSI

PRIMITIVO DI MANDURIA DOP NOTTE ROSSA
provenienza: Puglia
vitigno: Primitivo
tipo: rosso fermo
abbinamenti: carni rosse arrosto ml 750

€6,29

SCONTO 20%

€4,99

al lt € 6,66



GROPPELLO DOC SCOLARI

provenienza: Lombardia
vitigno: 85% Gropello gentile e Gropello di Mocasina, 15% Barbera, Sangiovese e Marzemino
tipo: rosso fermo
abbinamenti: primi piatti delicati, carne ml 750

€5,49

SCONTO 18%

€4,49

al lt € 5,99



PIEMONTE ALBAROSSA DOC RICOSSA

provenienza: Piemonte
vitigno: incrocio dalmasso
tipo: rosso fermo
abbinamenti: primi piatti saporiti, carne ml 750

€5,99

SCONTO 23%

€4,49

al lt € 5,99



CÔTES DU RHÔNE LES COMBES DE SAINT-SAUVEUR

provenienza: Francia
vitigno: Syrah, Grenache, Mourvedre
tipo: rosso fermo
abbinamenti: carni rosse arrosto ml 750

€4,99

al lt € 6,66



MORELLINO DI SCANSANO DOCG CECCHI

provenienza: Toscana
vitigno: Sangiovese e altri
tipo: rosso fermo
abbinamenti: carni rosse alla griglia ml 750

€5,99

SCONTO 16%

€4,99

al lt € 6,66



PINOT NERO TRENINO DOC SIMBOLI LA VIS

provenienza: Trentino
vitigno: Pinot nero
tipo: rosso fermo
abbinamenti: primi piatti saporiti, carne ml 750

€6,59

SCONTO 24%

€4,99

al lt € 6,66



ROSSO MAREMMA TOSCANA DOC MANDRIANO SENSI

provenienza: Toscana
vitigno: Sangiovese
tipo: rosso fermo
abbinamenti: carni rosse alla griglia ml 750

€7,99

SCONTO 37%

€4,99

al lt € 6,66



LAMBRUSCO IGT OTELLO CECI

provenienza: Emilia Romagna
vitigno: Lambrusco maestri
tipo: rosso mosso
abbinamenti: antipasti, salumi ml 750

€6,35

SCONTO 18%

€5,19

al lt € 6,92



GUTTURNIO DOC RISERVA CANTINA VALTIDONE

provenienza: Emilia Romagna
vitigno: Barbera 55%, Croatina 45%
tipo: rosso fermo
abbinamenti: carni rosse arrosto ml 750

€7,39

SCONTO 18%

€5,99

al lt € 7,99



VINI ROSSI

CORTESIO DOLCETTO ALBA DOC

provenienza: Piemonte
vitigno: dolcetto
tipo: rosso fermo
abbinamenti: primi piatti delicati, carne
ml 750

€7,90

SCONTO 15%

€6,70

al Lt € 8,94



CORTEGIARA VALPOLICELLA DOC

provenienza: Veneto
vitigno: Corvina veronese, Rondinella
tipo: rosso fermo
abbinamenti: antipasti, salumi
ml 750

€6,99

al Lt € 9,32



NERO D'AVOLA COLOMBA PLATINO

provenienza: Sicilia
vitigno: Nero d'Avola e Nerello mascalese
tipo: rosso fermo
abbinamenti: primi piatti saporiti, carne
ml 750

€8,59

SCONTO 18%

€6,99

al Lt € 9,32



BARBERA D'ASTI DOCG SUPERIORE DUCHESSA LIA

provenienza: Piemonte
vitigno: Barbera
tipo: rosso fermo
abbinamenti: primi piatti saporiti, carne
ml 750

€8,29

SCONTO 15%

€6,99

al Lt € 9,32



SASSELLA DOCG NERA

provenienza: Lombardia
vitigno: Nebbiolo 95%, altre uve locali 5%
tipo: rosso fermo
abbinamenti: carni rosse arrosto
ml 750

€9,29

al Lt € 12,39



GOVERNATO TOSCANA ROSSO IGT SENSI

provenienza: Toscana
vitigno: Sangiovese,
tipo: rosso fermo
abbinamenti: carni rosse arrosto
ml 750

€12,90

SCONTO 22%

€9,95

al Lt € 13,27



ROSSO TOSCANA IGT VILLA ANTINORI

provenienza: Toscana
vitigno: Sangiovese Merlot e Sirah
tipo: rosso fermo
abbinamenti: carni rosse arrosto
ml 750

€12,90

SCONTO 18%

€10,49

al Lt € 13,99



BARBARESCO DOCG RICOSSA

provenienza: Piemonte
vitigno: Nebbiolo
tipo: rosso fermo
abbinamenti: primi piatti, funghi
ml 750

€13,29

SCONTO 21%

€10,49

al Lt € 13,99



MARA VALPOLICELLA RIPASSO DOC CESARI

provenienza: Veneto
vitigno: Lagrein, Merlot e Pinot nero
tipo: rosso fermo
abbinamenti: selvaggina da pelo
ml 750

€9,90

al Lt € 13,20



Le offerte di questo volantino potrebbero subire variazioni utilizzando i servizi di Spesa Online

VINI BIANCHI E ROSATI

VERMENTINO DI SARDEGNA DOC CAENTE
provenienza: Sardegna
vitigno: Vermentino
tipo: bianco fermo
abbinamenti: pesce di mare alla griglia
 ml 750

~~€3,99~~
SCONTO 20%
€3,19
 al lt € 4,26



CHARDONNAY FRIZZANTE IL ROCCOLO
provenienza: Italia
vitigno: Chardonnay
tipo: bianco mosso
abbinamenti: aperitivi
 ml 750

~~€1,89~~
 al lt € 2,52



BIANCO CASTELLI ROMANI DOC GOTTO D'ORO
provenienza: Lazio
vitigno: Trebbiano e Malvasia
tipo: bianco fermo
abbinamenti: antipasti delicati, pesce
 ml 750

~~€3,99~~
SCONTO 25%
€2,99
 al lt € 3,99



SOAVE CLASSICO SAN LORENZO
provenienza: Veneto
vitigno: Garganega
tipo: bianco fermo
abbinamenti: antipasti delicati, pesce
 ml 750

~~€3,99~~
SCONTO 20%
€3,19
 al lt € 4,26



GRECHETTO COLLI MARTANI DOC TERRE DE LA CUSTODIA
provenienza: Umbria
vitigno: Grechetto
tipo: bianco fermo
abbinamenti: primi piatti saporiti, pesce
 ml 750

~~€5,59~~
SCONTO 28%
€3,99
 al lt € 5,32



PIGNOLETTO FRIZZANTE DOC ARCO DELLE ROSE CHIARLI
provenienza: Emilia Romagna
vitigno: Pignoletto
tipo: bianco mosso
abbinamenti: antipasti delicati, pesce
 ml 750

~~€3,89~~
SCONTO 23%
€2,99
 al lt € 3,99



LAGREIN ROSATO DOC MEZZACORONA
provenienza: Trentino Alto Adige
vitigno: Lagrein rosato
tipo: rosato fermo
abbinamenti: aperitivi
 ml 750

~~€4,99~~
SCONTO 20%
€3,99
 al lt € 5,32



ERBALUCE DI CALUSO DOCG
provenienza: Piemonte
vitigno: Erbaluce
tipo: bianco fermo
abbinamenti: antipasti delicati, pesce
 ml 750

~~€5,45~~
SCONTO 20%
€4,35
 al lt € 5,80



CHIARETTO DOC SCOLARI

provenienza: Lombardia
vitigno: 60% Gropello
gentile e Gropello di
mocasina,
15% Marzemino,
15% Sangiovese,
10% Barbera
tipo: rosato fermo
abbinamenti: aperitivi
ml 750

€5,35
SCONTO 16%
€4,49
al Lt € 5,99



SAUVIGNON CA' VESCOVO

provenienza: Friuli
Venezia Giulia
vitigno: Sauvignon
tipo: bianco fermo
abbinamenti: antipasti
delicati, pesce
ml 750

€5,99
SCONTO 25%
€4,49
al Lt € 5,99



PRIMITIVO ROSATO IGP NOTTE ROSSA

provenienza: Puglia
vitigno: Primitivo
tipo: rosato fermo
abbinamenti: pesce di
mare al forno
ml 750

€6,79
SCONTO 26%
€4,99
al Lt € 6,66



RIBOLLA GIALLA MANDI

provenienza: Friuli
Venezia Giulia
vitigno: Ribolla gialla
tipo: bianco fermo
abbinamenti: aperitivi
ml 750

€6,39
SCONTO 21%
€4,99
al Lt € 6,66



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CIÙ CIÙ

provenienza: Marche
vitigno: Verdicchio
tipo: bianco fermo
abbinamenti: primi piatti
saporiti, pesce
ml 750

€7,99
SCONTO 34%
€5,19
al Lt € 6,92



PINOT GRIGIO DOC FRIULI COLLI ORIENTALI CIVA

provenienza: Friuli
Venezia Giulia
vitigno: Pinot grigio
tipo: bianco fermo
abbinamenti: antipasti
delicati, pesce
ml 750

€5,99
al Lt € 7,99



GIARDINO ROSÉ IGT SANTA CRISTINA

provenienza: Toscana
vitigno: Cabernet
Sauvignon, Merlot,
Sangiovese, Syrah
tipo: rosato fermo
abbinamenti: antipasti
delicati, pesce
ml 750

€6,89
SCONTO 20%
€5,49
al Lt € 7,32



VINI BIANCHI E ROSATI

ORVIETO CLASSICO DOC BIGI

provenienza: Umbria
vitigno: 50% Trebbiano
Toscano, 20% Grechetto,
10% Verdello, 10% Malvasia
Toscana, 10% Drupeggio
tipo: bianco fermo
abbinamenti: primi piatti
delicati, pesce
ml 750

€4,59
SCONTO 28%
€3,29
al Lt € 4,39



Le offerte di questo volantino potrebbero subire variazioni utilizzando i servizi di Spesa Online

VINI BIANCHI E ROSATI

LUGANA SCOLARI

provenienza: Lombardia
vitigno: Turbiana
tipo: bianco fermo
abbinamenti: aperitivi
ml 750

€ **5,55**
al lt € 7,40



BIANCO TOSCANA IGT ANTINORI

provenienza: Toscana
vitigno: vitigni a bacca
bianca
tipo: bianco fermo
abbinamenti: antipasti
delicati, pesce
ml 750

€ ~~7,90~~
SCONTO 17%
€ **6,49**
al lt € 8,66



'L RÈDES IGT BETTINI
provenienza: Lombardia
vitigno: Nebbiolo,
Chiavennasca
tipo: bianco fermo
abbinamenti: aperitivi
ml 750

€ **6,49**
al lt € 8,66



SAUVIGNON DOC ERSTE NEUE

provenienza: Trentino
Alto Adige
vitigno: Sauvignon
tipo: bianco fermo
abbinamenti: aperitivi
ml 750

€ ~~8,90~~
SCONTO 18%
€ **7,29**
al lt € 9,72



TIMORASSO DOC VOLPI

provenienza: Piemonte
vitigno: Timorasso
tipo: bianco fermo
abbinamenti: antipasti
delicati, pesce
ml 750

€ ~~9,89~~
SCONTO 25%
€ **7,39**
al lt € 9,86



BLANC DE MORGEX ET DE LA SALLE DOC CAVE MONT BLANC

provenienza: Val D'Aosta
vitigno: Prié blanc
tipo: bianco fermo
abbinamenti: pesce di
lago al forno
ml 750

€ **8,99**
al lt € 11,99



GEWÜRZTRAMINER DOC JOSEPH

provenienza: Trentino
Alto Adige
vitigno: Gewürztraminer
tipo: bianco fermo
abbinamenti: aperitivi
ml 750

€ **13,90**
al lt € 18,54



PANTELLERIA PASSITO LIQUOROSO DOC PELLEGRINO

provenienza: Sicilia
vitigno: Zibibbo
tipo: bianco fermo
abbinamenti: dolci a
base frolla
ml 500

€ ~~7,39~~
SCONTO 25%
€ **5,49**
al lt € 10,98



PIGNOLETTO DOC RIGHI
provenienza: Emilia Romagna
vitigno: Pignoletto
tipo: bianco mosso
abbinamenti: antipasti delicati, pesce ml 750

€3,85

SCONTO 27%

€2,79

al Lt € 3,72



SPUMANTE BRUT MÜLLER THURGAU CONCILIO
provenienza: Trentino Alto Adige
vitigno: Müller Thurgau
tipo: spumante metodo Charmat
abbinamenti: antipasti delicati, pesce ml 750

€3,99

SCONTO 20%

€3,19

al Lt € 4,26



PIGNOLETTO BRUT VILLA CIALDINI
provenienza: Emilia Romagna
vitigno: Pignoletto
tipo: spumante metodo Charmat
abbinamenti: aperitivi ml 750

€4,99

SCONTO 20%

€3,99

al Lt € 5,32



MÜLLER THURGAU IGT MEZZACORONA
provenienza: Trentino Alto Adige
vitigno: Müller Thurgau
tipo: bianco fermo
abbinamenti: aperitivi ml 750

€6,90

SCONTO 35%

€4,45

al Lt € 5,94



PROSECCO DOC EXTRA DRY SANTA MARGHERITA
provenienza: Veneto
vitigno: Glera
tipo: spumante metodo Charmat
abbinamenti: aperitivi ml 750

€5,45

SCONTO 20%

€4,35

al Lt € 5,80



SPUMANTE PIEMONTE BRUT DUCHESSA LIA
provenienza: Piemonte
vitigno: vitigni a bacca bianca
tipo: spumante metodo Charmat
abbinamenti: aperitivi ml 750

€5,99

SCONTO 25%

€4,49

al Lt € 5,99



PROSECCO DOC EXTRA DRY MASCHIO
provenienza: Veneto
vitigno: Glera
tipo: spumante metodo Charmat
abbinamenti: aperitivi ml 750

€6,05

SCONTO 22%

€4,69

al Lt € 6,26



BOLLICINE

RIBOLLA GIALLA BRUT VALDO
provenienza: Friuli Venezia Giulia
vitigno: Ribolla gialla
tipo: spumante metodo Charmat
abbinamenti: primi piatti delicati, pesce ml 750

€6,70

SCONTO 40%

€3,99

al Lt € 5,32



Le offerte di questo volantino potrebbero subire variazioni utilizzando i servizi di Spesa Online

BOLLICINE

PROSECCO VALDOBBIADENE SUPERIORE DOCG MIONETTO

provenienza: Veneto

vitigno: Glera

tipo: spumante metodo Charmat

abbinamenti: antipasti, fritto
ml 750

€8,79

SCONTO 15%

€7,39

al lt € 9,86



BRACHETTO D'ACQUI DOCG DOLCE VERSI DIVINI

provenienza: Piemonte

vitigno: Brachetto

tipo: spumante metodo Charmat

abbinamenti: dolci a base frolla
ml 750

€4,69

al lt € 6,26



PROSECCO DOC BRUT MILLESIMATO VILLA FOLINI

provenienza: Friuli Venezia Giulia

vitigno: Glera

tipo: spumante metodo Charmat

abbinamenti: aperitivi
ml 750

€5,99

SCONTO 16%

€4,99

al lt € 6,66



ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA BRUT DAL BELLO

provenienza: Veneto

vitigno: Glera

tipo: spumante metodo Charmat

abbinamenti: aperitivi
ml 750

€6,90

SCONTO 20%

€5,49

al lt € 7,32



VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG VALDO

provenienza: Veneto

vitigno: Glera

tipo: spumante metodo Charmat

abbinamenti: aperitivi
ml 750

€8,39

SCONTO 28%

€5,99

al lt € 7,99



PROSECCO SUPERIORE BIOLOGICO DOCG EXTRA DRY ASOLO

provenienza: Veneto

vitigno: Glera

tipo: spumante metodo Charmat

abbinamenti: primi piatti delicati, pesce
ml 750

€7,99

SCONTO 25%

€5,99

al lt € 7,99



FRANCIACORTA BRUT DOCG MILLÈ VILLA CRESPIA

provenienza: Lombardia

vitigno: Chardonnay

tipo: spumante metodo classico

abbinamenti: aperitivi
ml 750

€17,90

al lt € 23,87



ASTI DOCG CORTESIO

provenienza: Piemonte

vitigno: Moscato bianco

tipo: bianco mosso

abbinamenti: dolci a base frolla
ml 750

€7,95

SCONTO 18%

€6,49

al lt € 8,66



**VALDOBBIADENE
DOCG IL 9CENTO
CA' VAL**

provenienza: Veneto
vitigno: Glera
tipo: spumante metodo
Charmat
abbinamenti: aperitivi
ml 750

€9,90
SCONTO 20%
€7,90
al lt € 10,54



**TRENTO DOC BRUT
CONCILIO**

provenienza: Trentino
Alto Adige
vitigno: Chardonnay
tipo: spumante metodo
classico
abbinamenti: aperitivi
ml 750

€9,90
SCONTO 20%
€7,90
al lt € 10,54



**VINO SPUMANTE
SEBASTIAN CÀ MAIOL**

provenienza: Lombardia
vitigno: uve a bacca
bianca
tipo: spumante metodo
Charmat
abbinamenti: aperitivi
ml 750

€9,95
SCONTO 20%
€7,95
al lt € 10,60



**SPUMANTE BRUT
TRENTO DOC
CESARINI SFORZA**

provenienza: Trentino
Alto Adige
vitigno: Chardonnay
tipo: spumante metodo
classico
abbinamenti: aperitivi
ml 750

€11,09
SCONTO 20%
€8,79
al lt € 11,72



**FRANCIACORTA BRUT
SOLIVE**

provenienza: Lombardia
vitigno: Chardonnay
100%
tipo: spumante metodo
classico
abbinamenti: antipasti
delicati, pesce
ml 750

€11,90
al lt € 15,87



**FRANCIACORTA
EXTRA BRUT
CASTEL FAGLIA**

provenienza: Lombardia
vitigno: Chardonnay e
Pinot bianco
tipo: spumante metodo
classico
abbinamenti: antipasti,
tartine di pesce
ml 750

€11,95
al lt € 15,94



BOLLICINE

**SPUMANTE BRUT TRENTO
DOC ROTARI**

provenienza: Trentino Alto Adige
vitigno: Chardonnay
tipo: spumante metodo classico
abbinamenti: aperitivi
ml 750

€8,99
SCONTO 22%
€6,95
al lt € 9,27



Le offerte di questo volantino potrebbero subire variazioni utilizzando i servizi di Spesa Online

SAGRA DEI SALUMI

PROSCIUTTO ARROSTO ALLE ERBE GARDANI
all'etto
€2,49
SCONTO 24%
€1,89

PORCHETTA TOSCANA
all'etto
€2,99
SCONTO 20%
€2,39

GUANCIALE TOSCANO
all'etto
€1,59
SCONTO 18%
€1,29

TIROLER SPECK IGP DI PANCETTA
all'etto
€2,39
SCONTO 20%
€1,89

PROSCIUTTO COTTO DI ALTA QUALITÀ NAZIONALE I TESORI ITALIANI
g 110
€4,59
SCONTO 28%
€3,29
al kg € 29,91

SPECK TRENTINO
a fette
g 100
€4,99
SCONTO 26%
€3,69
al kg € 36,90

SALAMINO FRASASSI AL FINOCCHIETTO
all'etto
€1,99
SCONTO 25%
€1,49

PARTY APERITIVO AMORETTI
g 275
€9,90
SCONTO 20%
€7,90
al kg € 28,73

ANTIPASTO TOSCANO SAN SAVINO
g 100
€4,99
SCONTO 20%
€3,99
al kg € 39,90



SAGRA DEI FORMAGGI

CROTTO OMBRA
all'etto
€1,69
SCONTO 23%
€1,29

PIAVE MEZZANO DOP
all'etto
€1,49
SCONTO 20%
€1,19

PECORINO ROMANO DOP
all'etto
€2,39
SCONTO 20%
€1,89



CACIOTTA DI AMATRICE
all'etto
€2,19
SCONTO 20%
€1,75

CACIOCAVALLO SILANO DOP
all'etto
€1,99
SCONTO 22%
€1,55



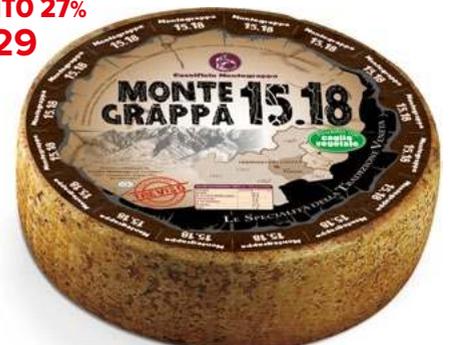
FORMAGGIO PICCOLO CUORE DI VALLE
all'etto
€1,49
SCONTO 20%
€1,19



PANE DEL PASTORE
all'etto
€1,69
SCONTO 23%
€1,29

CAMEMBERT DI CAPRA CAROZZI
all'etto
€2,09
SCONTO 21%
€1,65

MONTE GRAPPA 15.18
all'etto
€1,79
SCONTO 27%
€1,29



Spumanti

Gli spumanti sono vini caratterizzati da una presenza di gas acido carbonico tale da generare una sovrappressione di almeno 3 bar (3,5 per i Vini Spumanti di Qualità VSQ, così chiamati quando vengono elaborati in almeno 6 mesi). Esistono anche gli spumanti gassificati artificialmente, dal costo più contenuto; in etichetta devono avere la scritta "addizionato di gas acido carbonico (anidride carbonica)". Gli spumanti naturali secchi o dolci si producono con due metodi principali: Classico e Charmat.

Metodo classico (Champenois)

la cuvée viene messa in bottiglia con una quantità calcolata di zucchero e con lieviti selezionati; la rifermentazione genera il gas acido carbonico. Lo spumante rimane a lungo (da 1 a 7-8 anni) a maturare sui lieviti; poi con la "sboccatura" si elimina il residuo formatosi in bottiglia e infine si effettua il "dosaggio" con uno sciroppo zuccherino; dall'entità dell'aggiunta dipende se il gusto del vino è più o meno secco.

Metodo Charmat

ideato dall'Italiano Federico Martinotti a fine '800 e perfezionato dal francese Eugène Charmat ai primi del '900, il metodo prevede la presa di spuma del vino o del mosto parzialmente fermentato in grandi recipienti metallici (autoclavi), previa aggiunta di zucchero e lieviti. Il processo può essere arrestato in modo da lasciare il residuo zuccherino desiderato (gusto secco, semisecco o dolce); segue il passaggio in bottiglia senza perdita di pressione.

Classificazione degli spumanti

Tutti gli spumanti prodotti nella CEE con qualunque metodo sono regolamentati secondo una normativa (607/09) che stabilisce la denominazione al consumo in base al contenuto di zucchero residuo:

Nature, Dosage Zero, Pas Dosé con tenore di zucchero residuo compreso tra 0 e 3 g/l

Extra Brut con tenore di zucchero residuo fino a 6 g/l

Brut con tenore di zucchero residuo inferiore a 12 g/l

Extra Dry con tenore di zucchero residuo tra 12 e 17 g/l

Dry (Sec) con tenore di zucchero residuo tra 17 e 32 g/l

Demi Sec con tenore di zucchero residuo tra 32 e 50 g/l

Dolce con tenore di zucchero residuo superiore a 50 g/l

ALTA LANGA DOCG RICOSSA
provenienza: Piemonte
vitigno: Pinot nero e Chardonnay
tipo: spumante metodo classico
abbinamenti: aperitivi
ml 750

€18,90

SCONTO 21%

€14,90

al Lt € 19,87

FRANCIACORTA SATEN MURATORI
provenienza: Lombardia
vitigno: Chardonnay
tipo: spumante metodo classico
abbinamenti: aperitivi
ml 750

€18,90

al Lt € 25,20



ADAMELLO - AROSIO - AZZANO S. PAOLO - BARLASSINA - BESANA BRIANZA - BIANZONE - BOVISIO MASCIAGO - BRENO - CALOLZIOCORTE - CANTÙ - CARATE BRIANZA - CARAVAGGIO - CARLAZZO - CARVICO - CASSANO D' ADDA - CASSINA DE' PECCHI - CASTIONE - CINISELLO - CIVATE - COMO - COSTA VOLPINO - COVO - ERBA - FARA GERA D'ADDA - LECCO - LENTATE SUL SEVESO - LESMO - MANDELLO DEL LARIO - MARIANO COMENSE - MILANO - MORBEGNO - PIANTEDO - PRATA CAMPORACCIO - PREZZO - ROGOLO - SCANZOROSCIATE - SEREGNO VIA VERDI - SONDALO - SONDRIO - TAVERNERIO - TREVIOLLO - VAREDO - VEDANO AL LAMBRO - VERDELLINO

iper
peral

www.iperal.it
servizioclienti@iper.it

SCARICA
iper
SUPERMERCATI
iper
SPESA
ONLINE

SEGUICI SU
f
i

SERVIZIO CLIENTI
Numero Verde
800-232730

Non disperdere nell'ambiente,
utilizza gli appositi contenitori.

Offerta valida salvo esaurimento scorte e salvo errori e/o omissioni di stampa. Le foto sono solo rappresentative. Tutti i prezzi sono comprensivi di IVA e dell'eco contributo RAEE ove previsto dalla legge. Al fine di evitare acquisti che possano snaturare l'attività di vendita al dettaglio, volta essenzialmente al consumatore finale, si informa che non saranno vendute ai singoli clienti quantità di merce vistosamente eccedenti il bisogno familiare. I quantitativi acquistabili sono precisati prima dell'acquisto. Si avvisa la clientela inoltre che alcuni prezzi presentati in offerta potranno essere validi solo per i Titolari di CartAmica; tali limitazioni verranno opportunamente comunicate sugli scaffali in corrispondenza dei singoli prodotti coinvolti.