



Dal 9 al 22 ottobre 2025

ipercoop

**GUTTURNIO
FRIZZANTE
D.O.C.
COLLI PIACENTINI
CANTINA
DI VICOBARONE**

750 ml

4,89 € (al lt 6,52 €)

**Sconto
50%**

2,44 €

3,25 € al lt

**PARMIGIANO
REGGIANO D.O.P.
DI MONTAGNA**

circa 450 g,
all'etto

2,69 € (al kg 26,90 €)

**Sconto
20%**

2,15 €

all'etto (21,50 € al kg)

**PARMIGIANO
REGGIANO**

Quello vero è uno solo.



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

stagionatura 16 mesi,
al banco gastronomia,
all'etto



Conviene

2,89 €

all'etto (28,90 € al kg)



Scopri le offerte su www.coopliguria.promoipercoop.it

Viaggia NEL
GUSTO

Duetto
SQUISITO

BRESAOLA DELLA VALTELLINA I.G.P.

al banco gastronomia,
all'etto

4,49€ (al kg 44,90 €)

Sconto Soci
25%

3,34€

all'etto (33,40 € al kg)

PINOT NERO D.O.C. TRENTINO CLAPS ALBINO ARMANI

750 ml

9,25€ al lt 12,34 €

Sconto
30%

6,44€

8,59 € al lt

ROSSO

Vitigno: **Pinot Nero 100%**

Gradi: **13%**

Temperatura servizio: **16-18°C**

Abbinamento: ottimo con carni rosse e bianche.

PANCETTA BACON TESA

al banco gastronomia,
all'etto

1,84€ (al kg 18,40 €)

Sconto Soci
30%

1,28€

all'etto (12,80 € al kg)

PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ CUOR DI PIACERE

al banco gastronomia,
all'etto

Conviene

1,49€

all'etto (14,90 € al kg)

PETTO DI POLLO

alle erbe,
al banco gastronomia,
all'etto

2,09€ (al kg 20,90 €)

Sconto Soci
20%

1,66€

all'etto (16,60 € al kg)

PETTO DI TACCHINO

al forno, al banco gastronomia,
all'etto

2,29€ (al kg 22,90 €)

Sconto Soci
20%

1,79€

all'etto (17,90 € al kg)

GLI APERITIVI AMORETTI

tipi e formati vari.

Esempio: aperitivo tradizionale, 320 g

10,49€ al kg 32,79 €

Sconto
15%

8,90€

27,81 € al kg

MANZO COTTO

al banco gastronomia,
all'etto

2,44€ (al kg 24,40 €)

Sconto Soci
30%

1,70€

all'etto (16,91 € al kg)



MORTADELLA FAVOLA

con pistacchio,
al banco gastronomia,
all'etto



1,49€

all'etto (14,90 € al kg)



SALAME FELINO I.G.P.

al banco gastronomia,
all'etto

2,94€ (al kg 29,40 €)

Sconto Soci
30%

2,05€

all'etto (20,49 € al kg)



LINEA AFFETTATI CITTERIO

tipi e formati vari

Sconto
25%



WÜRSTEL WÜBERONE WÜBER

7 pezzi,
500 g

4,70€ al kg 9,40 €

Sconto
30%

3,29€

6,58 € al kg



MINI COTECHINO I.G.P. BERETTA

250 g

4,25€ al kg 17,00 €

Sconto
20%

3,40€

13,60 € al kg



LAMBRUSCO MODENA D.O.C. IL BALUARDO CHIARLI

750 ml

4,70€ al lt 6,27 €

Sconto Soci
30%

3,29€

4,39 € al lt

Vitigno: **Lambrusco
Grasparossa,
Lambrusco salaminò**

Gradi: **10%**

Temperatura servizio: **18-20°C**

Abbinamento: ottimo con primi piatti,
arrosti e formaggi stagionati.



ROSSO



COPPA DI PARMA I.G.P. LA FELINESE

100 g

2,99€ al kg 29,90 €

Sconto Soci
20%

2,39€

23,90 € al kg



PALLA O BOCCONCINI DI BUFALA D.O.P. IL PARCO

bocconcini 5 x 50 g
o palla 250 g
4,70€ al kg 18,80 €

Sconto Soci
20%

3,70€

14,80 € al kg



TRECCIA GIOIA DEL COLLE D.O.P.

200 g
3,90€ al kg 19,50 €

Sconto
25%

2,90€

14,50 € al kg



BURRATA SASSANO
circa 250 g, all'etto

Conviene

1,69€

all'etto (16,90 € al kg)



BRIE LE ROITELET
all'etto

1,59€ (al kg 15,90 €)

Sconto Soci
20%

1,26€

all'etto (12,60 € al kg)



CACIOTTONE DI NORCIA I.G.P.
all'etto

Conviene

1,49€

all'etto (14,90 € al kg)



GORGONZOLA AL CUCCHIAIO D.O.P. FIOR FIORE
all'etto

Conviene

1,49€

all'etto (14,90 € al kg)



FONTAL NAZIONALE RISERVA
all'etto

1,69€ (al kg 16,90 €)

Sconto
20%

1,35€

all'etto (13,50 € al kg)



PROVOLONE AMATRICE
all'etto

Conviene

2,09€

all'etto (20,90 € al kg)



FORMAGGIO BORMIO
all'etto

Conviene

1,09€

all'etto (10,90 € al kg)



PECORINO DEL BUSTI
all'etto

2,39€ (al kg 23,90 €)

Sconto Soci
20%

1,89€

all'etto (18,90 € al kg)



VERMENTINO DI SARDEGNA D.O.C. ARAGOSTA CANTINA SANTA MARIA LA PALMA
750 ml

7,19€ al lt 9,59 €

Sconto
40%

4,30€

5,73 € al lt

BIANCO

Vitigno: **Vermentino**

Gradi: **11%**

Temperatura servizio: **8-10°C**

Abbinamento: ottimo come aperitivo, ma adatto anche ad accompagnare l'intero pasto.



FORMAGGIO PECORINO MORO DI SARDEGNA
all'etto

Conviene

1,99€

all'etto (19,90 € al kg)



Eccellenti BONTÀ

MOZZARELLA DI BUFALA MANDARA

3 x 100 g

5,19 € al kg 17,30 €

Sconto 30%

3,60€

12,00 € al kg

SQUAQUERELLO NONNO NANNI

250 g

3,19 € al kg 12,76 €

Sconto 20%

2,55€

10,20 € al kg

SCAMORZA GRANAROLO

bianca o affumicata, 250 g

3,89 € al kg 15,56 €

Sconto 30%

2,70€

10,80 € al kg

Vallelata
LA PERFEZIONE VA ASSAPORATA

MOZZARELLA DI BUFALA VALLELATA

3 x 100 g

4,99 € al kg 16,64 €

Sconto Soci 30%

3,49€

11,63 € al kg

GORGONZOLA D.O.P. BIRAGHI

dolce, 200 g

3,05 € al kg 15,25 €

Sconto Soci 20%

2,41€

12,05 € al kg

PROVOLONE AURICCHIO

piccante, 200 g

4,19 € al kg 20,95 €

Sconto Soci 20%

3,35€

16,75 € al kg

BRIE CRÉMIÈRE DE FRANCE

500 g

4,99 € al kg 9,98 €

Sconto 20%

3,99€

7,98 € al kg

EMMENTAL ENTREMONT

250 g

3,19 € al kg 12,76 €

Sconto 20%

2,55€

10,20 € al kg

FIANO AVELLINO D.O.C.G.

VILLA RAIANO

750 ml

9,90 € al lt 13,20 €

Sconto Soci 25%

7,40€

9,87 € al lt

BIANCO

Vitigno: Fiano

Gradi: 13%

Temperatura servizio: 12-14°C

Abbinamento: si abbina perfettamente con primi piatti a base di pesce, crostacei, scampi, polpo, pesce al forno, formaggi non stagionati e carni bianche.



LE CANTINE DEL *nord Italia*

I vini della nostra Penisola sono tra i più apprezzati e ogni regione ha zone vitivinicole e peculiarità su cui contare. Vieni alla Coop a scoprire le offerte sui famosi vini del Nord Italia. Troverai etichette di qualità provenienti da terre da vino per eccellenza, come ad esempio il Piemonte dove la storia dei suoi grandi uvaggi si intreccia con i miti e i fatti storici italiani.

**LANGHE NEBBIOLO
D.O.C. FONTANAFREDDA**
750 ml

9,25€ al lt 12,34 €

Sconto 20% **7,40€**
9,87 € al lt

ROSSO

Vitigno: **Nebbiolo**
Gradi: **13%**
Temperatura servizio: **16-18°C**

Abbinamento: ideale l'accostamento a primi piatti saporiti, secondi di carne e formaggi di media stagionatura.



**ROERO ARNEIS
D.O.C.G. LIGABUE TEO
COSTÀ**
750 ml

9,95€ al lt 13,27 €

Sconto Soci 25%

7,44€
9,92 € al lt



Vitigno: **Arneis**
Gradi: **12,5%**
Temperatura servizio: **10-11°C**

Abbinamento: si abbina molto bene con il pesce e con piatti leggeri.

BIANCO

**BARBARESCO
D.O.C.G. F.LLI GIACOSA**
750 ml

Solo per i SOCI

14,99€
19,99 € al lt



ROSSO

Vitigno: **Nebbiolo**
Gradi: **14,5%**
Temperatura servizio: **16-18°C**

Abbinamento: si sposa egregiamente con gli arrostiti di carni e con la selvaggina da piuma.

GHEMME D.O.C.G. ZANETTA
750 ml

Convieni

11,90€
15,87 € al lt



ROSSO

Vitigno: **Nebbiolo**
Gradi: **13,5%**
Temperatura servizio: **20°C**

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

BAROLO D.O.C.G. POGGIO MANDRINA
750 ml

18,90€ al lt 25,20 €

Sconto 25%

14,17€
18,89 € al lt



ROSSO

Vitigno: **Nebbiolo 10%**
Gradi: **14%**
Temperatura servizio: **16-18°C**

Abbinamento: perfetto in abbinamento con grandi piatti di carne, arrostiti di carni rosse, brasati, caccagione, selvaggina, cibi tartufati e formaggi a pasta dura e stagionati.

LANGHE D.O.C. ROSSO SUPERPIEDMONT BRANCACCI
750 ml

7,98€ al lt 10,64 €

Sconto 35%

5,18€
6,91 € al lt



ROSSO

Vitigno: **Blend di uve rosse piemontesi**
Gradi: **13%**
Temperatura servizio: **16-18°C**

Abbinamento: ideale con carni rosse e formaggi stagionati.

DOLCETTO D'ALBA D.O.C. PERTINACE
750 ml

8,59€ al lt 11,46 €

Sconto Soci 30%

5,99€
7,99 € al lt



ROSSO

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

Abbinamento: si abbina con pasta, carni rosse e bianche, formaggi freschi e salumi.

CÔTES DE PROVENCE A.O.C. ROSÉ LES CÔTES ROZALLÈES
750 ml

Convieni

7,90€
10,53 € al lt



ROSATO

Vitigno: **Grenache, Syrah e Cinsault**
Gradi: **12,5%**
Temperatura servizio: **8-10°C**

Abbinamento: ottimo come aperitivo, ma anche per accompagnare pesci alla griglia, verdure e risotti delicati.

Viaggi NEL GUSTO

— La cantina dei Vini —
del Nord Italia

**PINOT NERO 470
SPUMANTE METODO
CLASSICO
TENUTA DI CASEO**
750 ml

Conviene

19,90€

26,53 € al lt

ROSSO

Vitigno: **Pinot Nero 100%**

Gradi: **12%**

Temperatura servizio: **10-12°C**

Abbinamento: adatto per aperitivi, pranzi e cene. Si abbina perfettamente a risotti, frittate, grigliate di pesce e di carne bianca.

**BONARDA OLTREPÒ
PAVESE D.O.C.
INTEGRALMENTE
PRODOTTO TORREVILLA**
750 ml

5,67€ al lt 7,56 €

Sconto Soci

40%

3,40€

4,53 € 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.

**SFURSAT D.O.C.G.
VALTELLINA
CANTINA NEGRI**
750 ml

**Solo per i
SOCI**

21,90€

29,20 € al lt

ROSSO

Vitigno: **Nebbiolo (Chiavennasca)**

Gradi: **15,5%**

Temperatura servizio: **16-18°C**

Abbinamento: ottimo con arrosti di carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati (in particolare il formaggio locale Bitto).

**LUGANA D.O.C.
PERLA DEL GARDA**
750 ml

9,67€ al lt 12,90 €

**Sconto
25%**

7,25€

9,67 € al lt

BIANCO

Vitigno: **Turbiana**

Gradi: **12,5%**

Temperatura servizio: **10-12°C**

Abbinamento: profumo di fiori di campo e di agrumi. Si sposa molto bene con gli antipasti di pesce, i primi piatti e la frittura, pesci e crostacei, carni bianche quali pollo, gallina, cappone e coniglio.

**GEWÜRZTRAMINER
D.O.C. ALTO ADIGE
CANTINA PRODUTTORI
BOLZANO**
750 ml

10,90€ al lt 14,54 €

Sconto Soci

20%

8,70€

11,60 € al lt

BIANCO

Vitigno: **Gewurztraminer**

Gradi: **14%**

Temperatura servizio: **11-13°C**

Abbinamento: adatto con piatti a base di fegato d'oca, piatti asiatici e crostacei, gorgonzola e roquefort stagionato.

**MÜLLER THURGAU
TRENTINO D.O.C. CAVIT
MASTRI VERNACOLI**
750 ml

4,49€ al lt 5,99 €

Sconto Soci

30%

3,14€

4,19 € al lt

BIANCO

Vitigno: **Müller Thurgau**

Gradi: **12%**

Temperatura servizio: **12-14°C**

Abbinamento: si abbina con antipasti, frutti di mare, pesce bollito o alla griglia e carni bianche. Adatto anche come aperitivo.

**PINOT GRIGIO
ALTO ADIGE D.O.C.
CANTINA CORTACCIA**
750 ml

Conviene

6,90€

9,20 € al lt

BIANCO

Vitigno: **Pinot Grigio**

Gradi: **12,5%**

Temperatura servizio: **10-11°C**

Abbinamento: adatto con funghi, pesce bollito, frutti di mare e zuppa di pesce.

**LAGREIN DUNKEL
ALTO ADIGE D.O.C.
WALCH**
750 ml

Conviene

9,49€

12,66 € al lt

ROSSO

Vitigno: **Lagrein**

Gradi: **13%**

Temperatura servizio: **16-18°C**

Abbinamento: si sposa bene con piatti a base di carne rossa e selvaggina, ottimo anche con formaggi stagionati e salumi.

**LAGREIN ROSATO
TRENTINO D.O.C.
MEZZACORONA**
750 ml

5,99€ al lt 7,99 €

Sconto

30%

4,19€

5,59 € al lt

ROSATO

Vitigno: **Lagrein**

Gradi: **12%**

Temperatura servizio: **10-12°C**

Abbinamento: adatto con antipasti, primi piatti leggeri e con carni bianche.

**SAUVIGNON D.O.C.
COLLIO VILLA RUSSIZ**

750 ml

16,50 € al lt 22,00 €

Sconto Soci
25%

12,30€

16,40 € al lt



**CHARDONNAY
VENEZIA GIULIA I.G.T.
VOLPE PASINI**

750 ml

11,90 € al lt 15,87 €

Sconto Soci
25%

8,90€

11,87 € al lt



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

750 ml

Conviene

11,90€

15,87 € al lt



BIANCO

Vitigno: **Sauvignon**

Gradi: **13,5%**

Temperatura servizio: **8-10°C**

Abbinamento: si accompagna ottimamente con pasta con sughi freschi e di verdure, piatti a base di pesce con crostacei, formaggi; e ottimo anche con tutti i piatti della cucina vegetariana ed è un valido compagno di quella etnica.

BIANCO

Vitigno: **100% Chardonnay**

Gradi: **12,5%**

Temperatura servizio: **10-12°C**

Abbinamento: ottimo vino da aperitivo ma è anche un valido accompagnamento a piatti di pesce e crostacei come ad esempio un buon spaghetti allo scoglio.

BIANCO

Vitigno: **100% Ribolla Gialla**

Gradi: **13%**

Temperatura servizio: **11°C**

Abbinamento: è un ottimo vino da aperitivo, si sposa benissimo con crostacei e pesce crudo. Ottimo con il sushi.

**PINOT GRIGIO FRIULI
COLLI ORIENTALI D.O.C.
CA' DEL GALLO**

750 ml

6,99 € al lt 9,32 €

Sconto
30%

4,89€

6,52 € al lt



**PINOT GRIGIO D.O.C.
GARDA CANTINA
DI SOAVE CADIS**

750 ml

4,99 € al lt 6,66 €

Sconto Soci
25%

3,74€

4,99 € al lt



**CAMPOFIORIN ROSSO
DI VERONA I.G.T. MASI**

750 ml

Solo per i
SOCI

10,90€

14,53 € al lt



BIANCO

Vitigno: **Pinot Grigio**

Gradi: **13%**

Temperatura servizio: **8-10°C**

Abbinamento: dall'aperitivo e per accompagnare antipasti, dai piatti di pesce, alle carni bianche ma adatto anche ad accompagnare risotti o piatti di carni bianche in preparazioni anche complesse e speziate o formaggi giovani.

BIANCO

Vitigno: **Pinot Grigio**

Gradi: **12%**

Temperatura servizio: **8-10°C**

Abbinamento: ottimo a tutto pasto, carni bianche e formaggi leggeri.

ROSSO

Vitigno: **Corvina, Rondinella, Molinara**

Gradi: **13%**

Temperatura servizio: **18°C**

Abbinamento: adatto a un'ampia varietà di cibi e di occasioni di consumo, dall'aperitivo alla cena importante. Si sposa perfettamente con le paste con sughi ricchi della cucina mediterranea, con le carni rosse grigliate e arrosto, così come con i sapori speziati e caldi della cucina asiatica e del Sud America.

**VALPOLICELLA
D.O.C. SUPERIORE
CANTINE DI VERONA**

750 ml

6,79 € al lt 9,06 €

Sconto Soci
30%

4,75€

6,33 € al lt



**VINO FIOR D'ARANCIO
SECCO D.O.C.G.
COLLI EUGANEI**

750 ml

6,90 € al lt 9,20 €

Sconto
20%

5,49€

7,32 € al lt



**VAPOLICELLA RIPASSO
SUPERIORE D.O.C.
BLACK LABEL PASQUA**

750 ml

9,90 € al lt 13,20 €

Sconto
30%

6,93€

9,24 € al lt



ROSSO

Vitigno: **Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella**

Gradi: **13%**

Temperatura servizio: **16-18°C**

Abbinamento: si abbina perfettamente con arrostiti, selvaggina e formaggi stagionati. Si consiglia di aprire la bottiglia almeno un'ora prima di servirlo.

BIANCO

Vitigno: **Moscato Giallo 100%**

Gradi: **12,5%**

Temperatura servizio: **8°C**

Abbinamento: ottimo vino da abbinare a risotti, come ad esempio: un buon risotto di asparagi bianchi e verdi, risotto di zucca e porcini freschi, carni bianche, formaggi erborinati, ma anche come aperitivo servito con dei crostini di baccalà mantecato.

ROSSO

Vitigno: **Corvina, Rondinella, Corvinone**

Gradi: **13,5%**

Temperatura servizio: **16-18°C**

Abbinamento: ottimo con cibi robusti come carni rosse (brasati, arrostiti, grigliati), primi piatti con sughi di carne e selvaggina, formaggi stagionati e salumi.

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

750 ml

9,90€ al lt 13,20 €

Sconto Soci
20%

7,90€

10,53 € al lt

BIANCO

Vitigno: **Pigato**

Gradi: **12,5%**

Temperatura servizio: **12°C**

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

VERMENTINO COLLI DI LUNI D.O.C. TERRE DI LUNA CANTINA LUNAE

750 ml

Conviene

8,64€

11,52 € al lt

BIANCO

Vitigno: **Vermentino**

Gradi: **12,5%**

Temperatura servizio: **12°C**

Abbinamento: particolarmente adatto alla cucina di mare, alle carni bianche e a diversi piatti della cucina ligure.

CHIANTI D.O.C.G. CECCHI

750 ml

Conviene

3,99€

5,32 € al lt

ROSSO

Vitigno: **Prevalentemente uve Sangiovese**

Gradi: **13%**

Temperatura servizio: **14-16°C**

Abbinamento: ottimo in abbinamento a carni rosse e formaggi a media stagionatura.

MORELLINO DI SCANSANO D.O.C.G. CANTINA VIGNAIOLI

750 ml

7,59€ al lt 10,12 €

Sconto Soci
30%

5,31€

7,08 € al lt

ROSSO

Vitigno: **Sangiovese**

Gradi: **13,5%**

Temperatura servizio: **16-18°C**

Abbinamento: ottimo in abbinamento con salumi, carni rosse e selvaggina, primi piatti.

ROSSO MONTEPULCIANO D.O.C. CORTE PODERE CASANOVA

750 ml

9,90€ al lt 13,20 €

Sconto
30%

6,90€

9,20 € al lt

ROSSO

Vitigno: **Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot**

Gradi: **14%**

Temperatura servizio: **16-18°C**

Abbinamento: è molto versatile, adatto a tutto pasto con piatti di media struttura. Si abbina perfettamente ai primi piatti con sughi di carne, zuppe di legumi, carni bianche alla griglia, street-food di media intensità.

VILLA ANTINORI ROSSO TOSCANA I.G.T.

750 ml

14,49€ al lt 19,32 €

Sconto
20%

11,59€

15,45 € al lt

ROSSO

Vitigno: **Prevalentemente uve Sangiovese e Cabernet**

Gradi: **13,5%**

Temperatura servizio: **16-18°C**

Abbinamento: ottimo con arrostiti, carne bianca, caccagione di piuma, formaggi stagionati.

BOLGHERI D.O.C. TENUTA LE COLONNE DIEVOLE

750 ml

Solo per i
SOCI

12,90€

17,20 € al lt

ROSSO

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

Gradi: **13,5%**

Temperatura servizio: **16-18°C**

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

BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G. LEONARDO

750 ml

Conviene

18,90€

25,20 € al lt

ROSSO

Vitigno: **Brunello di Montalcino**

Gradi: **14%**

Temperatura servizio: **18°C**

Abbinamento: ottimo se gustato con carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati.

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

750 ml

16,90€ al lt 22,54 €

Sconto
30%

11,79€

15,72 € al lt

ROSSO

Vitigno: **Sagrantino**

Gradi: **15%**

Temperatura servizio: **20°C**

Abbinamento: si abbina a piatti succulenti, carni grasse e brasati.

LE CANTINE del Centro e Sud Italia

Anche il Centro e il Sud dello stivale riservano grandi sorprese e hanno una lunga tradizione nella produzione di raffinati vini bianchi e amabili rossi. Per i Soci e i Clienti Coop abbiamo selezionato tante etichette di grande qualità che troverai a un prezzo imbattibile: ti aspettiamo in negozio o se preferisci acquistali on line.

**TITULUS VERDICCHIO
DEI CASTELLI DI JESI
D.O.C. CLASSICO**
750 ml

6,29€ al lt 8,39 €

**Sconto
30%**

4,40€

5,87 € al lt



BIANCO

Vitigno: **Verdicchio**

Gradi: **12,5%**

Temperatura servizio: **8-10°C**

Abbinamento: da tutto pasto grazie alla sua struttura e persistenza gusto-olfattiva. Trova il giusto abbinamento soprattutto con pesce in particolare su antipasti, risotti e cotture alla griglia o gratinate.

**LACRIMA DI MORRO
D'ALBA D.O.C.
CASALFARNETO**
750 ml

7,29€ al lt 9,72 €

**Sconto
40%**

4,37€

5,83 € al lt



ROSSO

Vitigno: **Lacrima 100%**

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

Temperatura servizio: **18°C**

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

**PECORINO I.G.T.
TERRE CHIETI
UMANI RONCHI**
750 ml

7,99€ al lt 10,66 €

**Sconto Soci
30%**

5,59€

7,45 € al lt



BIANCO

Vitigno: **Pecorino**

Gradi: **12,5%**

Temperatura servizio: **10-12°C**

Abbinamento: ottimo con piatti a base di pesce, carni bianche, formaggi freschi, primi piatti e zuppe di legumi.

**TREBBIANO D'ABRUZZO
D.O.C. VILLA GEMMA
MASCIARELLI**
750 ml

**Solo per i
SOCI**

11,90€

15,87 € al lt



BIANCO

Vitigno: **50% Trebbiano, 30% Pecorino, 20% Cocchiola**

Gradi: **13%**

Temperatura servizio: **8-10°C**

Abbinamento: si abbinano ad antipasti di pesce crudo, frutti di mare e portate di pesce.

**MONTEPULCIANO
D'ABRUZZO D.O.C.
MASCIARELLI**
750 ml

**Solo per i
SOCI**

7,15€

9,53 € al lt



ROSSO

Vitigno: **Montepulciano**

Gradi: **13,5%**

Temperatura servizio: **16-18°C**

Abbinamento: ideale per tutto pasto, ben si abbinano a carni alla brace e in generale a secondi ricchi di struttura.

**FALANGHINA
DEL SANNIO D.O.C.
FEUDI
DI SAN GREGORIO**
750 ml

Conviene

7,29€

9,72 € al lt



BIANCO

Vitigno: **Falanghina**

Gradi: **13%**

Temperatura servizio: **10-12°C**

Abbinamento: ideale come aperitivo, accompagna qualsiasi tipo di antipasto, piatti a base di pesce e verdure, formaggi freschi.

Viaggi NEL GUSTO

— La cantina dei Vini —
del Sud Italia

GRECO CAMPANIA
I.G.T. ALOIS
750 ml

Solo per i
SOCI

3,99€

5,32 € al lt

BIANCO

Vitigno: **Greco**

Gradi: **12,5%**

Temperatura servizio: **8-10°C**

Abbinamento: ottimo con piatti a base di pesce, crostacei e formaggio specialmente con la mozzarella di bufala.

PRIMITIVO SALENTO
I.G.P. NOTTE ROSSA
750 ml

Conviene

3,99€

5,32 € al lt

ROSSO

Vitigno: **Primitivo**

Gradi: **13,5%**

Temperatura servizio: **16-18°C**

Abbinamento: si abbina a primi piatti robusti, carni rosse e formaggi a pasta dura.

NERO DI TROIA
PUGLIA I.G.P. CRIFO
750 ml

4,84€ al lt 6,46 €

Sconto 40%

2,90€

3,87 € al lt

ROSSO

Vitigno: **Nero di Troia**

Gradi: **13%**

Temperatura servizio: **18°C**

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

SUSUMANIELLO
SALENTO I.G.T.
MARMORELLE
TENUTE RUBINO
750 ml

10,25€ al lt 13,67 €

Sconto 40%

6,15€

8,20 € al lt

ROSSO

Vitigno: **Susumaniello**

Gradi: **13%**

Temperatura servizio: **14-16°C**

Abbinamento: predilige i piatti saporiti come le melanzane e i peperoni ripieni, le orecchiette al pomodoro, il risotto con i funghi porcini. Molto piacevole la combinazione con salumi, formaggi non troppo stagionati, arrostiti di carne misti e la possibilità di apprezzarne le sue qualità in tanti piacevoli momenti.

NEGROAMARO ROSATO
SALENTO I.G.T.
LEGGENDE FEUDO
MONACI
750 ml

Conviene

3,99€

5,32 € al lt

ROSATO

Vitigno: **Negroamaro**

Gradi: **13%**

Temperatura servizio: **10-12°C**

Abbinamento: antipasti, primi piatti saporiti, pesci, carni bianche e formaggi freschi.

AGLIANICO
DEL VULTURE D.O.P.
FANTINI
750 ml

Conviene

5,69€

7,59 € al lt

ROSSO

Vitigno: **Aglianico**

Gradi: **13,5%**

Temperatura servizio: **16-18°C**

Abbinamento: consigliato con carni di agnello a lenta cottura, pappardelle al ragù di maiale, arrostiti, filet mignon.

VULCANICO
FALANGHINA
BASILICATA I.G.T.
PATERNOSTER
750 ml

11,40€ al lt 15,20 €

Sconto Soci 25%

8,49€

11,32 € al lt

BIANCO

Vitigno: **Falanghina 100%**

Gradi: **13%**

Temperatura servizio: **8-10°C**

Abbinamento: ideale come aperitivo, accompagna qualsiasi tipo di antipasto, piatti a base di pesce e verdure, formaggi freschi.

CIRÒ ROSSO
D.O.C. CLASSICO
IPPOLITO
750 ml

5,59€ al lt 7,46 €

Sconto 25%

4,19€

5,59 € al lt

ROSSO

Vitigno: **Gaglioppo**

Gradi: **13%**

Temperatura servizio: **16-18°C**

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

Prezzi validi dal 9 al 22 ottobre 2025 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.

Viaggi NEL GUSTO

— La cantina dei Vini delle Isole —

ROSÈ SICILIA D.O.C. BIO PLANETA
750 ml
9,98€ al lt 13,31€

Sconto Soci

20%

7,98€
10,64 € al lt

ROSATO

Vitigno: 50% Nero d'Avola, 50% Syrah
Gradi: 13°
Temperatura servizio: 12-14°C
Abbinamento: ottimo con robiola di capra.

GRILLO SICILIA D.O.C. BIO COLOSI
750 ml
7,60€ al lt 10,14€

Sconto Soci

30%

5,30€
7,07 € al lt

BIANCO

Vitigno: Grillo
Gradi: 13°
Temperatura servizio: 10-12°C
Abbinamento: ideale con piatti a base di frutti di mare, crostacei, pasta e formaggi dal gusto delicato.

ZIBIBBO TERRE SICILIANE I.G.T. CARDILLA
750 ml

Conviene

3,90€
5,20 € al lt

BIANCO

Vitigno: Moscato di Alessandria (o Zibibbo)
Gradi: 12,5°
Temperatura servizio: 8-10°C
Abbinamento: accompagna eccellentemente piatti di pesce e crostacei.

ETNA ROSSO D.O.C. SICILIA ILLUSTRATA MADAUDO
750 ml
7,49€ al lt 9,99€

Sconto

30%

5,24€
6,99 € al lt

ROSSO

Vitigno: 90% Nerello Mascalese, 10% Nerello Cappuccio
Gradi: 13,5°
Temperatura servizio: 16-18°C
Abbinamento: si abbina bene a piatti saporiti, sughi importanti e grigliate.

CARIGNANO I.G.T. ESTRU SIDDURA
750 ml
14,90€ al lt 19,87€

Sconto Soci

25%

10,90€
14,53 € al lt

ROSSO

Vitigno: Carignano
Gradi: 14°
Temperatura servizio: 16-18°C
Abbinamento: si abbina con primi piatti con sughi di carne, con agnello al forno o allo scottadito, con arrosti e brasati di manzo.

Ai Soci Conviene di più Riservato ai Soci: COOP Liguria, COOP Lombardia e Novacoop

ipercoop nei centri

 IPERCOOP MONDOVICINO Piazza Cerea 15, Casello TO/SV, MONDOVI Tel. 0174.2001 lun. - dom. 8.00 - 20.30	 IPERCOOP LE SERRE Piazza Caduti di Nassirya, 2a ALBENGA Tel. 0182.597411 lun. - dom. 8.00 - 21.00	 IPERCOOP IL GABBIANO Corso Ricci, 211/r SAVONA Tel. 019.84061 lun. - dom. 8.30 - 21.00	 IPERCOOP L'AQUILONE Via Romairone, 10 GENOVA BOLZANETO Tel. 010.7226111 lun. - dom. 8.00 - 21.00	 IPERCOOP I LEUDI Via Milite Ignoto, 5 - 16042 CARASCO Tel. 0185.35571 lun. - dom. 8.30 - 20.30	 IPERCOOP LE TERRAZZE Via Fontevivo LA SPEZIA Tel. 0187.529211 lun. - dom. 8.30 - 21.00	 IPERCOOP CENTROLUNA Via Variante Cisa, 40 SARZANA Tel. 0187.6151 lun. - dom. 8.30 - 21.00
--	---	--	--	--	--	---

DISTRIBUTORE ENERCOOP: LA CONVENIENZA COOP ANCHE NEI CARBURANTI

Solo per i SOCI COOP: **10% SCONTO AGGIUNTIVO** all'acquisto di benzina su qualsiasi tipo di carburante (GPL, metano).

Escluso il sabato e la domenica. 34€ su 34€ in La Spezia e presso il centro commerciale Isole di Capraia.

Punto Soci

• Vantaggi Carta Socio • libretto di Prestito Sociale • Previdenza Integrativa • Polizze Assicurative Per Auto, Danni e Previdenza IN TUTTI I SUPERMERCATI E IPERMERCATI COOP

Salvatempo: IL SISTEMA PIÙ VELOCE DI FARE LA SPESA.

Con il Salvatempo PASSI ALLE CASSE PIÙ VELOCEMENTE E SENZA ATTESE, sistemi subito nelle borse i tuoi acquisti senza doverli rimettere sul nastro delle casse e sul suo schermo tieni sotto controllo in tempo reale l'importo della tua spesa. Se sei già Socio Coop richiedi l'abilitazione all'uso del Salvatempo al Punto Soci. Se non sei ancora Socio Coop vieni al Punto Soci a scoprire Salvatempo e tutti gli altri vantaggi riservati ai Soci. Servizio disponibile nei negozi di Sarzana, Savona, Genova, Albenga, Carasco La Spezia e Mondovì.

SERVIZIO FILO DIRETTO Siamo presenti su internet all'indirizzo **www.coop.it** Scopri questa e altre promozioni su **coopliguria.promoipercoop.it**

L'utilizzo di questo depliant è a scopo informativo. 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. Viene distribuito nelle cassette postali prima di ogni promozione. Per evitare dispersioni nell'ambiente, in caso di eccessive consegne o anomalie, siete invitati ad informarci telefonando al n° 800-011761. Grazie. Si informa la clientela che non saranno vendute a singoli clienti quantità di merce vistosamente eccedenti il bisogno familiare. Tale iniziativa vuole salvaguardare i consumatori che potrebbero vedere disattese le proprie aspettative per il prematuro esaurimento delle scorte, causato da occupamenti di merce da parte di pochi clienti.

SCARICA LA NUOVA APP.