



ipercoop

Dal 9 al 22 ottobre 2025

Viaggi NEL GUSTO 

SESTO



**GUTTURNIO
FRIZZANTE
D.O.C.
COLLI PIACENTINI
CANTINA
DI VICOBARONE**
750 ml
4,79 € (al lt 6,39 €)

Sconto
50%

2,39 €

3,19 € al lt

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

circa 450 g,
all'etto

Conviene



1,99 €

all'etto (19,90 € al kg)

**PARMIGIANO
REGGIANO**

Quello vero è uno solo.

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

stagionatura 16 mesi,
al banco gastronomia,
all'etto

4,39 € (al kg 43,90 €)

Sconto
40%

2,60 €

all'etto (26,00 € al kg)



Quetto
SQUISITO

BRESAOLA DELLA VALTELLINA I.G.P.

al banco gastronomia, all'etto

3,59€ (al kg 35,90 €)

Sconto Soci
20%

2,87€

all'etto (28,70 € al kg)



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

750 ml

9,79€ (al lt 13,06 €)

Sconto
30%

6,85€

9,13 € 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

1,59€ (al kg 15,90 €)

Sconto Soci
30%

1,10€

all'etto (11,00 € al kg)

PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ CUOR DI PIACERE

al banco gastronomia, all'etto

1,81€ (al kg 18,10 €)

Sconto
30%

1,26€

all'etto (12,60 € al kg)

PETTO DI POLLO

alle erbe, al banco gastronomia, all'etto

Solo per i **SOCI**
1,59€

all'etto (15,90 € al kg)

PETTO DI TACCHINO

al forno, al banco gastronomia, all'etto

Solo per i **SOCI**

1,69€

all'etto (16,90 € al kg)

GLI APERITIVI AMORETTI

tipi e formati vari.

Esempio: aperitivo tradizionale, 320 g

10,49€ (al kg 32,79 €)

Sconto
20%

8,39€

26,22 € al kg

MANZO COTTO

al banco gastronomia, all'etto

2,19€ (al kg 21,90 €)

Sconto Soci
30%

1,53€

all'etto (15,30 € al kg)



MORTADELLA FAVOLA

con pistacchio,
al banco gastronomia,
all'etto

Conviene

1,49€

all'etto (14,90 € al kg)



SALAME FELINO I.G.P.

al banco gastronomia, all'etto

Solo per i SOCI **1,99€**

all'etto (19,90 € al kg)



LINEA AFFETTATI CITTERIO

tipi e formati vari.
Esempio: salame Milano,
70 g

2,06€ al kg 29,43 €

Sconto 40%

1,23€

17,57 € al kg



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

4,50€ al kg 18,00 €

Sconto 25%

3,35€

13,40 € 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 salamino**

Gradi: **10%**

Temperatura servizio: **18-20°C**

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



COPPA DI PARMA I.G.P. LA FELINESE

100 g

3,29€ al kg 32,90 €

Sconto Soci 25%

2,45€

24,50 € al kg



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

5 x 50 g
4,90€ al kg 19,60 €

Sconto Soci
40%

2,94€

11,76 € al kg



TRECCIA GIOIA DEL COLLE D.O.P.

200 g
2,99€ al kg 14,95 €

Sconto **25%**

2,24€

11,20 € al kg



BURRATA SASSANO

circa 250 g, all'etto
1,99€ (al kg 19,90 €)

Sconto **25%**

1,49€

all'etto (14,90 € al kg)



BRIE LE ROITELET

al banco gastronomia, all'etto
1,29€ (al kg 12,90 €)

Sconto Soci
25%

0,96€

all'etto (9,60 € al kg)



CACIOTTONE DI NORCIA I.G.P.

al banco gastronomia, all'etto

Conviene

1,49€

all'etto (14,90 € al kg)



GORGONZOLA AL CUCCHIAIO D.O.P. FIOR FIORE

al banco gastronomia, all'etto

Conviene

1,49€

all'etto (14,90 € al kg)



fiorfiore

FONTAL NAZIONALE RISERVA

al banco gastronomia, all'etto
1,49€ (al kg 14,90 €)

Sconto **20%**

1,19€

all'etto (11,90 € al kg)



PROVOLONE AMATRICE

al banco gastronomia, all'etto

Conviene

2,09€

all'etto (20,90 € al kg)



FORMAGGIO BORMIO

al banco gastronomia, all'etto

Conviene

1,09€

all'etto (10,90 € al kg)



PECORINO DEL BUSTI

al banco gastronomia, all'etto
2,45€ (al kg 24,50 €)

Sconto Soci
25%

1,83€

all'etto (18,37 € al kg)



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

750 ml
7,07€ al lt 9,43 €

Sconto **40%**

4,24€

5,65 € al lt

BIANCO

Vitigno: **Vermentino**

Gradi: **11%**

Temperatura servizio: **8-10°C**

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



Perfetto
EQUILIBRIO

FORMAGGIO PECORINO MORO DI SARDEGNA

al banco gastronomia, all'etto
2,49€ (al kg 24,90 €)

Sconto **20%**

1,99€

all'etto (19,90 € al kg)



Eccellenti BONTÀ

MOZZARELLA DI BUFALA MANDARA

3 x 100 g
5,09 € al kg 16,97 €

Sconto 30%
3,56€
11,87 € al kg



SQUAQUERELLO NONNO NANNI

250 g
3,29 € al kg 13,16 €

Sconto 25%
2,46€
9,84 € al kg



GORGONZOLA D.O.P. BIRAGHI

dolce, 200 g
2,99 € al kg 14,95 €

Sconto Soci 30%
2,09€
10,45 € al kg



PROVOLONE AURICCHIO

piccante, 200 g
4,96 € al kg 24,80 €

Sconto Soci 40%
2,97€
14,85 € al kg



SCAMORZA GRANAROLO

bianca o affumicata, 250 g
4,06 € al kg 16,24 €

Sconto 40%
2,43€
9,72 € al kg



BRIE CRÉMIÈRE DE FRANCE

500 g
4,90 € al kg 9,80 €

Sconto 25%
3,67€
7,34 € 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



EMMENTAL ENTREMONT

250 g
3,47 € al kg 13,88 €

Sconto 30%
2,42€
9,68 € al kg



FIANO AVELLINO D.O.C.G. VILLA RAIANO
750 ml
9,90 € al lt 13,20 €

Sconto Soci 25%
7,39€
9,85 € al lt

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
~~10,49€~~ al Lt 13,99 €

Sconto 20%
8,39€
11,19 € 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
~~10,42€~~ al Lt 13,90 €

Sconto Soci 30%
7,29€
9,72 € al Lt



BIANCO

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

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



BARBARESCO
D.O.C.G. F.LLI GIACOSA

750 ml
Solo per i SOCI
13,90€
18,53 € 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
Conviene
12,90€
17,20 € 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
~~19,90€~~ al Lt 26,54 €
Sconto 25%
14,90€
19,87 € 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 40%
4,78€
6,37 € 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
~~8,90€~~ al Lt 11,87 €

Sconto Soci 30%
6,23€
8,31 € 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 ROZALLÉES

750 ml
Conviene
8,49€
11,32 € 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.



**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

5,82€ al lt 7,76 €

Sconto Soci

40%

3,49€

4,65 € al lt

ROSSO

Vitigno: **Croatina**

Gradi: **13%**

Temperatura servizio: **12-14°C**

Abbinamento: ottimo con salumi inscatti, 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 (Chiavennasco)**

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

11,05€ al lt 14,74 €

Sconto
25%

8,28€

11,04 € al lt

BIANCO

Vitigno: **Turbiana**

Gradi: **12,5%**

Temperatura servizio: **10-12°C**

Abbinamento: profuma 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

11,88€ al lt 15,84 €

Sconto Soci

20%

9,50€

12,67 € 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 stagionata.

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

5,49€ al lt 7,32 €

Sconto Soci
30%

3,84€

5,12 € 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

9,90€

13,20 € 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
16,49 € al Lt 21,99 €

Sconto Soci
25%

12,35€

16,47 € al Lt



CHARDONNAY VENEZIA GIULIA I.G.T. VOLPE PASINI

750 ml
13,42 € al Lt 17,90 €

Sconto Soci
30%

9,39€

12,52 € al Lt



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

750 ml
15,87 € al Lt

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 Soci
30%

4,89€

6,52 € al Lt



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

750 ml
5,80 € al Lt 7,74 €

Sconto Soci
25%

4,35€

5,80 € 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
10,29 € al Lt 13,72 €

Sconto Soci
40%

6,15€

8,20 € al Lt



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

750 ml
9,18 € al Lt 12,24 €

Sconto Soci
25%

6,88€

9,17 € al Lt



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

750 ml
9,90 € al Lt 13,20 €

Sconto Soci
25%

7,39€

9,85 € al Lt



ROSSO

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

Gradi: **13%**

Temperatura servizio: **16-18°C**

Abbinamento: si abina perfettamente con arrosti, 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, arrosti, grigliate), 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
11,66€ al lt 15,55€

Sconto Soci
25%

8,74€

11,65€ 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

9,79€

13,05€ 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
7,56€ al lt 10,08€

Sconto Soci
25%

5,67€

7,56€ 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%

6,89€

9,19€ 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
12,49€ al lt 16,66€

Sconto
20%

9,99€

13,32€ al lt



ROSSO

Vitigno: **Prevalentemente uve Sangiovese e Cabernet**
Gradi: **13,5%**
Temperatura servizio: **16-18°C**

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

BOLGHERI D.O.C. TENUTA LE COLONNE DIEVOLE

750 ml
Solo per i SOCI

13,90€

18,53€ 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 MONTALCINO D.O.C.G. TERRE DE LA CUSTODIA

750 ml
19,90€ al lt 26,54€

Sconto
30%

13,90€

18,53€ 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
6,53-€ al lt 8,71 €

Sconto **30%**

4,57€

6,09 € al lt



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

750 ml
7,73-€ al lt 10,31 €

Sconto **40%**

4,63€

6,17 € al lt



PECORINO I.G.T. TERRE CHIETI UMANI RONCHI

750 ml
8,48-€ al lt 11,31 €

Sconto Soci **30%**

5,93€

7,91 € al lt



BIANCO

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.

Vitigno: **Verdicchio**

Gradi: **12,5%**

Temperatura servizio: **8-10°C**

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.

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**

12,90€

17,20 € al lt



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C. MASCIARELLI

750 ml

Solo per i **SOCI**

7,15€

9,53 € al lt



FALANGHINA DEL SANNIO D.O.C. FEUDI DI SAN GREGORIO

750 ml

Conviene

6,90€

9,20 € al lt



BIANCO

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

Gradi: **13%**

Temperatura servizio: **8-10°C**

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

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.

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.

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 formaggi 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 abbinano a primi piatti robusti, carni rosse e formaggi a pasta dura.

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

5,15 € al lt 6,87 €

Sconto **40%**

3,09€

4,12 € al lt



ROSSO

Vitigno: **Nero di Troia**

Gradi: **13%**

Temperatura servizio: **18°C**

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

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

10,68 € al lt 14,24 €

Sconto **40%**

6,40€

8,53 € 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, arrosti 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

4,59€

6,12 € 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, arrosti, filet mignon.

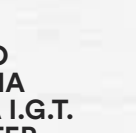
VULCANICO FALANGHINA BASILICATA I.G.T. PATERNOSTER
750 ml

11,88 € al lt 15,84 €

Sconto Soci **20%**

9,50€

12,67 € 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

6,08 € al lt 8,11 €

Sconto **30%**

4,25€

5,67 € 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.

ROSÈ SICILIA
D.O.C. BIO PLANETA
750 ml

10,00€ al lt 13,34€

Sconto Soci
25%

7,50€

10,00 € 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

8,28€ al lt 11,04€

Sconto Soci
30%

5,79€

7,72 € 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

Convieni

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

7,90€ al lt 10,54€

Sconto
25%

5,89€

7,85 € 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

18,56€ al lt 24,75€

Sconto Soci
30%

12,99€

17,32 € 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.

DONA LA SPESA

ALCUNI NON RIESCONO A RIEMPIRO.
SABATO 11 OTTOBRE

Oggi puoi riempire il tuo carrello di solidarietà. Partecipa all'iniziativa: acquista prodotti alimentari o per la cura della persona e l'igiene dell'infanzia e donali nel tuo punto vendita. Con i soci, le associazioni di volontariato e le istituzioni del territorio possiamo sostenere, insieme, la nostra Comunità. Con una buona spesa aiutiamo chi ha più bisogno.

UNA BUONA SPESA PUÒ CAMBIARE IL MONDO

Ai Soci Convieni di più



Riservato ai Soci: COOP Lombardia, COOP Liguria e Novacoop

ipercoop nel centro



App Store

Google play

Seguici su

www.coop.it

f

yt



***CENTRO SARCA**
2.150 posti auto, 80 negozi
Sesto S. Giovanni

Via Milanese 10
Ipercoop Tel. 02.2413411

coop Drive

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 addebito a consultazione viene recapitato nelle cassette postali. Vogliamo evitare dispersioni nell'ambiente. Vi invitiamo, quindi, a segnalarci 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 accaparramenti 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.