



# ipercoop

Dal 9 al 22 ottobre 2025

Viaggi NEL GUSTO 

NCT



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



**2,39€**  
3,19 € 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



**2,49€**

all'etto (24,90 € al kg)

TORINO - COLLEGGNO

Scopri le offerte su [www.novacoop.promoipercoop.it](http://www.novacoop.promoipercoop.it)

*Quetto*  
**SQUISITO**

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

al banco gastronomia, all'etto

~~3,79 €~~ (al kg 37,90 €)

**Sconto Soci 30%**  
**2,65 €**  
all'etto (26,50 € al kg)



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

750 ml

~~8,99 €~~ al lt 11,99 €

**Sconto 30%**

**6,29 €**

8,39 € 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

~~1,39 €~~ (al kg 13,90 €)

**Sconto Soci 30%**  
**0,97 €**  
all'etto (9,70 € al kg)



**PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ RICCAFETTA**

all'etto

**Convieni**

**1,29 €**

all'etto (12,90 € al kg)



**PETTO DI POLLO**

alle erbe, al banco gastronomia, all'etto

~~2,05 €~~ (al kg 20,50 €)

**Sconto Soci 20%**  
**1,63 €**  
all'etto (16,37 € al kg)



**PETTO DI TACCHINO**

al forno, al banco gastronomia, all'etto

~~2,19 €~~ (al kg 21,90 €)

**Sconto Soci 25%**

**1,62 €**

all'etto (16,26 € 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

~~2,45 €~~ (al kg 24,50 €)

**Sconto Soci 33%**

**1,64 €**

all'etto (16,40 € 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

~~3,09€~~ (al kg 30,90 €)

**Sconto Soci 30%** **2,15€**  
all'etto (21,50 € al kg)



## LINEA AFFETTATI CITTERIO

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

**Sconto 30%**



## WÜRSTEL WÜBERONE WÜBER

7 pezzi, 500 g

~~4,19€~~ al kg 8,38 €

**Sconto 30%**

**2,90€**

5,80 € al kg



## MINI COTECHINO I.G.P. BERETTA

250 g

~~4,69€~~ al kg 18,76 €

**Sconto 25%**

**3,48€**

13,92 € al kg



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

750 ml

**Solo per i SOCI**

**3,99€**

5,32 € al lt

**ROSSO**

Vitigno: **Lambrusco Grasparossa, Lambrusco salamina**

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

~~3,99€~~ al kg 39,90 €

**Sconto Soci 30%**

**2,79€**

27,90 € al kg



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

5 x 50 g  
4,39 € al kg 17,56 €

Sconto Soci  
**25%**

**3,29€**

13,16 € al kg



**TRECCIA GIOIA DEL COLLE D.O.P.**

200 g  
3,15 € al kg 15,75 €

Sconto  
**25%**

**2,35€**

11,75 € al kg



**BURRATA SASSANO**

circa 250 g, all'etto

Conviene

**1,49€**

all'etto (14,90 € al kg)



**BRIE LE ROITELET**

all'etto  
1,49 € (al kg 14,90 €)

Sconto Soci  
**30%**

**1,04€**

all'etto (10,40 € 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)



*fiorfiore*

**FONTAL NAZIONALE RISERVA**

all'etto  
1,95 € (al kg 19,50 €)

Sconto  
**25%**

**1,44€**

all'etto (14,44 € al kg)



**PROVOLONE AMATRICE**

all'etto

Conviene

**2,09€**

all'etto (20,90 € al kg)



**PECORINO DEL BUSTI**

all'etto  
2,09 € (al kg 20,90 €)

Sconto Soci  
**20%**

**1,66€**

all'etto (16,67 € al kg)



**FORMAGGIO BORMIO**

all'etto

Conviene

**1,19€**

all'etto (11,90 € al kg)



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

750 ml  
7,19 € al lt 9,59 €

Sconto  
**40%**

**4,29€**

5,72 € 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**

all'etto

Conviene

**1,99€**

all'etto (19,90 € al kg)



## Eccellenti BONTÀ

### MOZZARELLA DI BUFALA MANDARA

3 x 100 g  
5,49 € al kg 18,30 €

**Sconto 40%**

**3,29€**

10,97 € al kg

### SQUAQUERELLO NONNO NANNI

250 g

**Conviene**

**2,89€**

11,56 € al kg

### SCAMORZA GRANAROLO

bianca o affumicata, 250 g

3,99 € al kg 15,96 €

**Sconto 30%**

**2,79€**

11,16 € 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

**Solo per i SOCI**

**2,29€**

11,45 € al kg

### PROVOLONE AURICCHIO

piccante, 200 g

**Solo per i SOCI**

**3,19€**

15,95 € al kg

### BRIE CRÉMIÈRE DE FRANCE

500 g

5,19 € al kg 10,38 €

**Sconto 30%**

**3,59€**

7,18 € al kg

### EMMENTAL ENTREMONT

250 g

**Conviene**

**2,69€**

10,76 € 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

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

**Conviene**  
**7,29€**  
9,72 € 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

**Solo per i SOCI**

**7,49€**  
9,99 € 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

~~19,99€~~ al lt 26,66 €

**Sconto Soci**  
**30%**

**13,99€**  
18,65 € al lt



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.

**ROSSO**

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

**Conviene**

**12,99€**  
17,32 € 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%**

**13,99€**  
18,65 € 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

~~6,49€~~ al lt 8,66 €

**Sconto**  
**20%**

**5,19€**  
6,92 € 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

~~7,90€~~ al lt 10,54 €

**Sconto Soci**  
**30%**

**5,49€**  
7,32 € 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**

**7,99€**  
10,65 € 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

**Convieni**



**18,90€**

25,20 € 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

**Solo per i SOCI**



**3,99€**

5,32 € 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 (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

~~10,49€~~ al lt 13,99€

**Sconto 25%**

**7,85€**

10,47 € 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 frittata, pesci e crostacei, carni bianche quali pollo, gallina, cappone e coniglio.

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

**Solo per i SOCI**



**9,49€**

12,65 € 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

**Solo per i SOCI**



**3,49€**

4,65 € 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

~~9,90€~~ al lt 13,20€

**Sconto 25%**

**7,39€**

9,85 € 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

**Convieni**



**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

**Convieni**



**3,99€**

5,32 € 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%**

**12,35€**

16,47 € al lt



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

750 ml  
12,49 € al lt 16,66 €

Sconto Soci  
**25%**

**9,35€**

12,47 € 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  
6,90 € al lt 9,20 €

Sconto  
**30%**

**4,80€**

6,40 € al lt



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

750 ml

Solo per i  
**SOCI**

**2,79€**

3,72 € 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  
6,49 € al lt 8,66 €

Sconto Soci  
**30%**

**4,54€**

6,05 € al lt



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

750 ml  
6,99 € al lt 9,32 €

Sconto  
**20%**

**5,59€**

7,45 € al lt



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

750 ml  
10,95 € al lt 14,60 €

Sconto  
**30%**

**7,65€**

10,20 € al lt



ROSSO

Vitigno: **Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella**  
Gradi: **13%**  
Temperatura servizio: **16-18°C**

**Abbinamento:** si abbina 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  
10,69€ al lt 14,26€

Sconto Soci  
**20%**

**8,49€**

11,32 € 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

**9,90€**

13,20 € 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  
Solo per i SOCI

**6,79€**

9,05 € 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  
8,99€ al lt 11,99€

Sconto **30%**

**6,29€**

8,39 € 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  
Conviene

**10,99€**

14,65 € 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

**13,50€**

18,00 € 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  
Conviene

**14,90€**

19,87 € 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

Conviene

**4,49€**

5,99 € 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

Conviene

**5,49€**

7,32 € 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**

**13,49€**

17,99 € 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.

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

Solo per i **SOCI**

**6,99€**

9,32 € 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

**6,99€**

9,32 € 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.

**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

**4,99€** al lt 6,66 €

**Sconto 40%**

**2,99€**

3,99 € 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

**9,90€** al lt 13,20 €

**Sconto 30%**

**6,93€**

9,24 € 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**

**4,29€**

5,72 € 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

**11,99€** al lt 15,99 €

**Sconto Soci 20%**

**9,59€**

12,79 € 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

**5,29€** al lt 7,06 €

**Sconto 25%**

**3,95€**

5,27 € 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

Solo per i **SOCI**

**7,19€**

9,59 € 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

6,99€ al lt 9,32€

Sconto Soci **30%**

**4,89€**

6,52 € 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

5,90€ al lt 7,87€

Sconto **30%**

**4,13€**

5,51 € 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

Conviene

**5,49€**

7,32 € al lt



**ROSSO**

Vitigno: 90% Nerello Mascalese, 10% Nerello Cappuccio

Gradi: 13,5%

Temperatura servizio: 16-18°C

Abbinamento: si abbinano bene a piatti saporiti, sughi importanti e grigliate.

**CARIGNANO I.G.T. ESTRU SIDDURA**  
750 ml

Solo per i **SOCI**

**11,35€**

15,13 € al lt



**ROSSO**

Vitigno: Carignano

Gradi: 14%

Temperatura servizio: 16-18°C

Abbinamento: si abbinano 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: Novacoop, COOP Liguria e COOP Lombardia

**ipercoop SIAMO PRESENTI A**

<b>BEINASCO</b> Strada Torino, 34/36 Tel. 011.349.41.11	<b>BIELLA</b> Viale John Lennon, 4b Tel. 015.253.45.11	<b>BORGOMANERO</b> Via della Repubblica, 1 Tel. 0322.86.53.11	<b>BORGOSIESA</b> Via XXV Aprile, 16 Tel. 0163.29.15.11
<b>CASALE MONFERRATO</b> Via Madre Teresa di Calcutta, 1 Tel. 0142.43.71.01	<b>CHIERI</b> Via Polesine, 2 Tel. 011.944.44.11	<b>CIRIÉ</b> Via Robassomero, 99 Tel. 011.921.85.11	<b>COLLEGGIO</b> P.zza Bruno Trentin, 1 (Metropolitana - Fermi) Tel. 011.410.28.11
<b>CREVALDOSSOLA</b> Via Garibaldi, 4 Tel. 0324.23.92.11	<b>CUNEO</b> Via Cascina Colombaro, 26/A Tel. 0171.61.56.11	<b>CUORGNE</b> Via Salassa, 7 Tel. 0124.65.58.11	<b>GALLIATE</b> Via Monte Nero, 36 Tel. 0321.80.16.11
<b>GRAVELLONA TOCE</b> C.so Marconi, 46 Tel. 0323.84.46.11	<b>NOVARA</b> Via Ugo Parzio Giovanola, 11 Tel. 0321.39.62.11	<b>PINEROLO</b> Corso della Costituzione, 8 Tel. 0121.36.20.11	<b>TORINO</b> Via Livorno, 51 Tel. 011.481.68.11



**coopvoce**  
Comunicare è semplice

<https://www.facebook.com/Novacoop>

**GLI ORARI DEI NOSTRI IPERMERCATI LI TROVI**

**www.coop.it**

**SERVIZIO FILO DIRETTO** 800-238380

e-mail: [soci.consumatori@novacoop.coop.it](mailto:soci.consumatori@novacoop.coop.it)

**SCARICA LA NUOVA APP.**

Inquadra il QR Code

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.

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. 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 e viene recapitato nelle cassette postali. Vogliamo evitare dispersioni nell'ambiente. Vi invitiamo, quindi, a segnalarci anomalie o casi di eccessive consegne, telefonando al numero 0161.299111.