

alla scoperta del

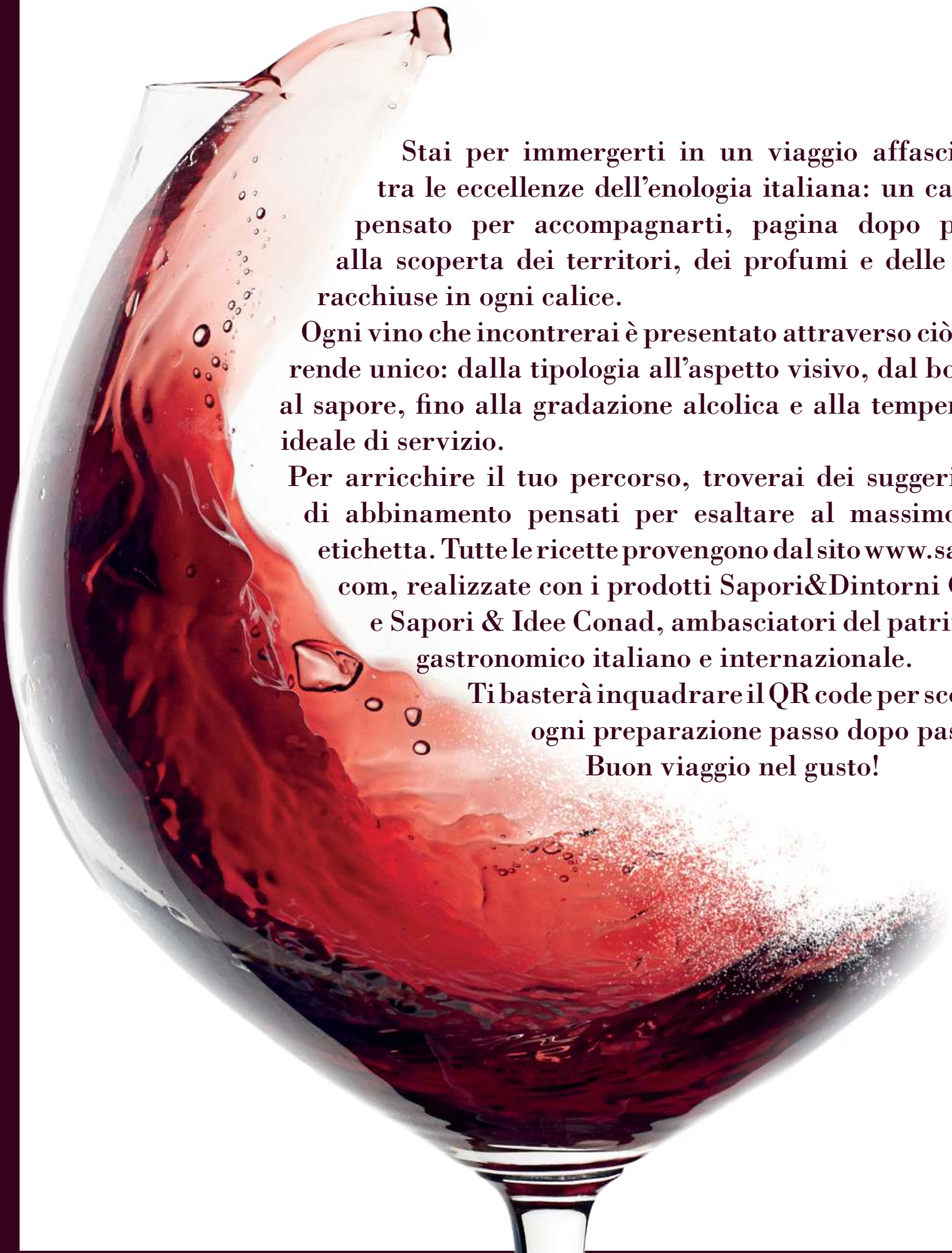
VINO

Abbinamenti, consigli e
territori da assaporare

CATALOGO VALIDO
DALL'11 MAGGIO
AL 7 GIUGNO

 **CONAD**
Persone oltre le cose

BENVENUTO NEL NOSTRO REPARTO ENOTECA



Stai per immergerti in un viaggio affascinante tra le eccellenze dell'enologia italiana: un catalogo pensato per accompagnarti, pagina dopo pagina, alla scoperta dei territori, dei profumi e delle storie racchiuse in ogni calice.

Ogni vino che incontrerai è presentato attraverso ciò che lo rende unico: dalla tipologia all'aspetto visivo, dal bouquet al sapore, fino alla gradazione alcolica e alla temperatura ideale di servizio.

Per arricchire il tuo percorso, troverai dei suggerimenti di abbinamento pensati per esaltare al massimo ogni etichetta. Tutte le ricette provengono dal sito www.saporie.com, realizzate con i prodotti Sapori&Dintorni Conad e Sapori & Idee Conad, ambasciatori del patrimonio gastronomico italiano e internazionale.

Ti basterà inquadrare il QR code per scoprire ogni preparazione passo dopo passo.

Buon viaggio nel gusto!



FRANCIACORTA DOCG ALTO BORGO

brut, 75 cl

Nel cuore della Lombardia, tra le dolci colline che si affacciano sul Lago d'Isèo, si estende la Franciacorta: un territorio unico caratterizzato da suoli morenici ricchi di minerali, capaci di donare ai vini corpo e complessità e da un clima mite che conferisce ad essi maggiore freschezza ed eleganza.

Il Franciacorta DOCG Brut Alto Borgo nasce dal blend di tre uve: Chardonnay, in prevalenza, floreale e agrumato; Pinot Nero che conferisce struttura e longevità; Pinot Bianco che contribuisce con un'equilibrata acidità e sentori ammandorlati. I suoi sentori di pane e il perlage raffinato e persistente derivano dal metodo classico, detto anche Champenoise perché è lo stesso metodo usato per la produzione dello Champagne: si tratta di una tecnica di spumantizzazione che prevede una giacitura sui lieviti in bottiglia di almeno 18 mesi come previsto dal disciplinare del Franciacorta DOCG.



€ 9,90
€ 13,20 al litro

- **Tipologia:** vino bianco spumante brut DOCG
- **Vitigni:** Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco
- **Aspetto:** spuma fine e persistente, perlage sottile, colore giallo paglierino carico con riflessi dorati
- **Bouquet:** profumo fragrante di mela Golden, sentori agrumati, fiori di mandorlo e crosta di pane
- **Sapore:** secco, fresco e sapido, strutturato e persistente
- **Gradazione:** 12,5% vol.
- **Temperatura di servizio:** 8°-10°C
- **Abbinamenti:** aperitivo, crudi di pesce, crostacei o frutti di mare, frittiture leggere, tartare di carne, carni bianche.



Parmigiano Reggiano DOP
Conad
stagionatura minima 24 mesi

€ 18,90 al kg



Abbinamento consigliato: TARTARE DI SCOTTONA IN CREMA DI PARMIGIANO

Inquadra il QRcode per vedere la ricetta

Cosa ti serve:

- 4 tartare di bovino Sapori&Idee Conad
- 100 g panna
- 80 g di Parmigiano Sapori&Dintorni Conad
- 30 mesi da grattugiare
- 30 g di senape in Grani all'Antica Sapori&Idee Conad
- 20 g di miele di castagno Sapori&Dintorni Conad
- succo di 1 lime Sapori & Idee Conad
- 60 g di nocciole tostate
- peperoncino qb
- pepe qb
- misticanza qb
- tuorlo d'uovo marinato qb





- **Tipologia:** vino fermo rosso DOCG
- **Vitigni:** Nebbiolo
- **Aspetto:** colore granato lucido con orli rosso mattone
- **Bouquet:** profumo intenso e composito, con sentori di fiori appassiti (rosa selvatica), frutta essiccata e spezie.
- **Sapore:** sapore asciutto, austero, caldo e vigoroso, con elegante fondo di confettura e di spezie a lungo persistente.
- **Gradazione:** 14% vol.
- **Temperatura di servizio:** 18°C
- **Abbinamenti:** carni rosse, selvaggina, piatti tartufati e formaggi stagionati

BAROLO DOCG MINIATO 75 cl

La denominazione di origine controllata e garantita del Barolo ha reso famosa la cultura enoica italiana a livello internazionale.

Questo vino nasce nel territorio fortunato delle Langhe e specificatamente nell'areale del comune di Barolo.

All'olfatto rivela la sua anima articolata e variegata: ricorda il rabarbaro, la liquirizia, pot-pourri di fiori, confetture di frutti rossi. Al palato si presenta con un corpo avvolgente e grintoso che resta fino alla fine accompagnando ogni momento del pasto.

€ 12,90
€ 17,20 al litro



Mortadella
Saporì&Dintorni Conad
take away, 120 g

€ 2,49
€ 20,75 al kg



Abbinamento consigliato:
**CONIGLIO IN CROSTA CON MORTADELLA,
SEDANO RAPA E SPINACINO**

Inquadra il QRcode per vedere la ricetta

Cosa ti serve:

- 400g di filetto o polpa di coniglio
- 100g di Mortadella Saporì&Dintorni Conad
- 1 sedano rapa
- 125g di spinacino
- 2 cipollotti di Tropea IGP Saporì&Dintorni Conad
- 2 fette di pane di segale o a cassetta

- 2 cucchiaini di olive taggiasche Saporì&Dintorni Conad
- 1 dl di latte
- olio extravergine d'oliva Saporì&Dintorni Conad Ligure
- sale e pepe qb





**BARBERA D'ALBA
SUPERIORE DOC
MINIATO**
75 cl

Alba, rinomata e conosciuta come la "capitale" delle Langhe, è un concentrato di eccellenze gastronomiche ed enologiche. Ed è qui che nasce la Barbera d'Alba Superiore DOC Miniato: intensa e densamente fruttata al naso con forti sentori di ciliegia matura, gelso e delle note delicate mentolate sul finire che ricordano i profumi del bosco. Il gusto è sorprendentemente fresco, di pronta beva con un finale speziato che tende al cioccolato: ammalia il palato tanto da non riuscire ad interromperne la degustazione.

- **Tipologia:** vino rosso fermo DOC
- **Vitigni:** Barbera
- **Aspetto:** colore rosso con riflessi granati
- **Bouquet:** profumo ben pronunciato di uva e di marasca, con ricordi di garofano e di spezie
- **Sapore:** sapore pieno, sapido, schietto, con distinto fondo di confettura e di spezie.
- **Gradazione:** 14% vol.
- **Temperatura di servizio:** 18°C
- **Abbinamenti:** salumi, primi piatti saporosi, carni bianche, pollame nobile

€ 4,99
€ 6,66 al litro



Agnolotti Piemontesi
Saponi&Dintorni Conad
250 g

€ 1,99
€ 7,96 al kg



**Abbinamento consigliato:
AGNOLOTTI PIEMONTESE
CON LARDO E PINOLI**
Inquadra il QRcode per vedere la ricetta

Cosa ti serve:

- 2 confezioni di Agnolotti piemontesi Saponi&Dintorni Conad
- 8 fette di lardo di Colonnata Saponi&Dintorni Conad
- burro q.b.
- timo q.b.
- 2 cucchiaini di pinoli





- **Tipologia:** vino bianco spumante brut IGT
- **Vitigni:** Müller Thurgau
- **Aspetto:** spuma bianca esuberante, perlage sottile, colore giallo paglierino carico con qualche riflesso verdognolo
- **Bouquet:** salvia, mela Golden, lievi note di pesche bianche, fiori di mandorlo, rosa bianca, delicati sentori di crosta di pane
- **Sapore:** fresco e sapido
- **Gradazione:** 12,5% vol.
- **Temperatura di servizio:** 6-8°C
- **Abbinamenti:** aperitivo, pesce, crostacei, frutti di mare, carni bianche



MÜLLER THURGAU VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT COSTALTA brut, 75 cl

Le uve Müller Thurgau che danno vita a questo spumante provengono da vocati vigneti collinari ai piedi delle Dolomiti su terreni di origine morenico-glaciale, a una altitudine di 300-400m slm: questo territorio conferisce acidità, freschezza e sapidità, e la perfetta esposizione solare dei versanti garantisce la giusta maturazione e un armonico profilo organolettico delle uve. Il clima, caratterizzato da escursioni termiche tra giorno e notte, sostiene lo sviluppo di un intenso corredo aromatico caratterizzato da un profumo fragrante di erbe aromatiche, frutta a polpa bianca, fiori bianchi.

€ 3,79
€ 5,06 al litro



Speck Alto Adige IGP
Sapori&Dintorni Conad
take away, 100 g

€ 2,49
€ 24,90 al kg



Abbinamento consigliato: PATATE SCHIACCIATE AL FORNO CON GORGONZOLA E SPECK

Inquadra il QRcode per vedere la ricetta

Cosa ti serve:

- 4 patate novelle
- 200 g di Gorgonzola e Mascarpone Sapori&Idee Conad
- 100 ml di panna fresca
- 80 g di Speck Alto Adige IGP Sapori&Dintorni Conad
- Sale q.b.

- Pepe q.b.
- Timo fresco q.b.
- Olio extra vergine d'oliva q.b.





PINOT GRIGIO TRENTINO DOC COSTALTA

75 cl

Il Pinot Grigio è presente in Trentino a partire dalla fine del 1800, introdotto dall'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, proveniente dalla Borgogna, patria dei Pinot e dello Chardonnay. Diffuso nel Nord-Est d'Italia, il Pinot Grigio ha trovato in Trentino la sua seconda casa.

Questo vitigno nasce dal conoide di Roveré della Luna a un po' tutta l'asta dell'Adige, fino in Vallagarina e nella Valle dei Laghi e attinge le sue risorse da terreni molto diversi di origine fluvio-glaciale e alluvionale che gli conferiscono una particolare eleganza, con spiccate note di piccoli fiori freschi bianchi e frutta croccante al naso e un centro-bocca fresco, raffinato, mai prevaricante.



- **Tipologia:** vino bianco fermo DOC
- **Vitigni:** 85% Pinot Grigio, 15% uve a bacca bianca non aromatiche
- **Aspetto:** colore giallo paglierino
- **Bouquet:** profumo delicato di fiori, con sentori di pera e ricordi di fieno essiccato
- **Sapore:** asciutto, pieno, garbato, finemente fruttato
- **Gradazione:** 12,5% vol.
- **Temperatura di servizio:** 10-12°C
- **Abbinamenti:** antipasti, primi piatti, pesci, carni bianche, formaggi freschi (mozzarella, crescenza, stracchino, robiola)

€ 4,99
€ 6,66 al litro



Stracchino
Saponi&Idee Conad
take away, 250 g

€ 2,79
€ 11,16 al kg



Abbinamento consigliato: PANCAKE SALATI CON PROSCIUTTO CRUDO E STRACCHINO

Inquadra il QRcode per vedere la ricetta

Cosa ti serve:

- 200 g di farina 00
- 250 ml di Latte Intero
- 1 uovo
- 8 g di lievito istantaneo per torte salate
- 1 pizzico di sale
- 40 g di Parmigiano Reggiano Saponi&Dintorni Conad da grattugiare
- Burro q.b.
- 1 confezione di Stracchino Saponi&Idee Conad
- 1 limone Amalfi IGP Saponi&Dintorni Conad
- 200 g di Prosciutto di Parma DOP 24 mesi Saponi&Dintorni Conad
- 6 pomodori secchi di Calabria Sottolio Saponi&Dintorni Conad
- Origano fresco q.b.





- **Tipologia:** Vino bianco frizzante DOCG
- **Vitigni:** Glera
- **Aspetto:** perlage sottile e delicato, colore giallo paglierino
- **Bouquet:** sentori di pera e mela tipici della varietà, note fresche e avvolgenti di fiori bianchi e glicine
- **Sapore:** morbido e vellutato con un perlage che stuzzica il palato
- **Gradazione:** 11,5% vol.
- **Temperatura di servizio:** 6-8°C
- **Abbinamenti:** aperitivo, pesce e i piatti primaverili di verdure

PROSECCO CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG TENIMENTI DOGALI

vino frizzante spago, 75 cl

Il territorio trevigiano, dalla pianura sino alle incantevoli e splendide colline di Conegliano e Valdobbiadene, è stato dichiarato Patrimonio dell'Umanità dal 2019: ed è proprio dai vigneti tra i comuni di Conegliano e Valdobbiadene che provengono le uve di questo pregiato Prosecco. I suoli argillosi e sabbiosi misti a calcare e le escursioni termiche esaltano la freschezza della Glera, vitigno principe del Prosecco, e i suoi aromi varietali di frutta fresca e delicate note agrumate supportate da richiami floreali e da un sorso delicatamente citrino e morbido.

€ 4,49
€ 5,99 al litro



Squacquerone
di Romagna DOP
Sapori&Dintorni Conad

€ 9,90 al kg



Abbinamento consigliato:

**RISOTTO ALLO SQUACQUERONE CON
CODE DI GAMBERO E PERE MARINATE**

Inquadra il QRcode per vedere la ricetta

Cosa ti serve:

- 240 g riso Vialone Nano Sapori&Dintorni Conad
- 280 g squacquerone Sapori&Dintorni Conad
- 12 code di gamberi Sapori&Idee Conad
- 30 g Parmigiano Reggiano
- Pepe creolo q.b.

- 20 ml olio extravergine di oliva
- 2 pere coscia
- 2 g zenzero grattugiato
- Succo di 1 lime Sapori&Idee Conad
- Brodo vegetale q.b.
- 1 ciuffo di finocchietto selvatico





**PROSECCO DOC
DAME TERVISE**
extra dry rosè millesimato,
75 cl

Il Prosecco, grazie alla proattività dei viticoltori e imprenditori trevigiani, è diventato un fenomeno internazionale: si è diffuso in tutto il mondo e ha a reso le bollicine accessibili grazie a un processo di vinificazione che lo rende di facile beva. Nella sua versione rosè mostra maggiore dinamicità grazie al contributo del Pinot Nero. Il Prosecco DOC Rosé Dame Tervise è un ottimo compagno per i momenti di allegra condivisione: al naso è ricco di piccoli frutti rossi come le delicate fragoline di bosco, la spalla acida regala al palato una freschezza tale da renderlo irresistibile e perfetto per ogni brindisi.



- **Tipologia:** vino rosato spumante extra dry DOC
- **Vitigni:** Glera tra 85% e 90%; Pinot Nero vinificato in rosso da 10% fino a 15% massimo
- **Aspetto:** spuma persistente; perlage sottile; colore rosa pallido
- **Bouquet:** profumo delicato, con ricordi di frutti di bosco
- **Sapore:** garbato, schietto, sottilmente fruttato
- **Gradazione:** 11% vol.
- **Temperatura di servizio:** 8°C
- **Abbinamenti:** aperitivi, antipasti, salumi delicati (Prosciutto), carni bianche

€ 3,99
€ 5,32 al litro



Prosciutto di San Daniele DOP
Sapori&Dintorni Conad
stagionatura minima 18 mesi

€ 27,90 al kg



**Abbinamento consigliato:
GNOCCHI DI RICOTTA CON PORRI
E PROSCIUTTO DI SAN DANIELE**

Inquadra il QRcode per vedere la ricetta

- Cosa ti serve:
- 250 g di ricotta fresca Sapori&Idee Conad
 - 125 g di farina
 - 2 uova Percorso Qualità Conad da galline allevate all'aperto
 - 50 g Prosciutto di San Daniele Sapori&Dintorni Conad
 - sale
 - 1 porro
 - Burro alpino Sapori&Dintorni Conad





- **Tipologia:** vino bianco fermo DOC
- **Vitigni:** Garganega, Trebbiano di Soave, Chardonnay
- **Aspetto:** colore giallo paglierino
- **Bouquet:** aromi fruttati, mela in particolare, erbe mediterranee, sambuco, biancospino, nota di pietra focaia, sensazioni agrumate di scorza di limone e finale ammandorlato.
- **Sapore:** raffinato ed armonico
- **Gradazione:** 12,5% vol.
- **Temperatura di servizio:** 6-8°C
- **Abbinamenti:** antipasti, pesce e carni bianche

SOAVE CLASSICO DOC LATUJA 75 cl

L'area di produzione dei vini Soave è compresa nella sezione centro-occidentale dei Monti Lessini, in posizione prossima al punto in cui, digradando, si immergono nella Pianura Padana. Le colline tufacee di origine vulcanica esaltano la versatilità dei vitigni che compongono il Soave Classico DOC Latuja: la mineralità della garganega che si esprime con note pietrose e balsamiche, la struttura e le sensazioni agrumate ed erbacee conferite dal trebbiano, infine la spalla acida e l'eleganza dello chardonnay chiudono un bouquet che risulta complesso.

€ 2,99
€ 3,99 al litro



Provolone
Valpadana DOP Dolce
Sapori&Dintorni Conad

€ 11,90 al kg



Abbinamento consigliato:
**BACCALÀ CON PROVOLONE VALPADANA
DOP, INDIVIA E ACETO DI MELE**

Inquadra il QRcode per vedere la ricetta

Cosa ti serve:

- 400 g di filetto di Baccalà dissalato Surgelato Sapori&Idee Conad
- 100 g di Provolone Valpadana DOP Dolce Sapori&Dintorni Conad
- 100 g di indivia
- 100 ml di aceto di mele biologico Verso Natura Conad

- Olio Extravergine d'oliva Ligure Sapori&Dintorni Conad
- sale





VALPOLICELLA SUPERIORE DOC LATUJA 75 cl

La Valpolicella è una zona collinare a nord di Verona, delimitata a sud dal fiume Adige e a ovest dalla Valle dell'Adige. I suoli marnosi-calcarei con substrato roccioso e la vicinanza al Lago di Garda che attenua gli inverni freddi e le estati calde conferiscono ai vini struttura e aromi concentrati, rendendo questo territorio ad alta vocazione vitivinicola.

Il Valpolicella Superiore DOC Latuja esprime la struttura del suo territorio d'origine con sentori di frutti rossi maturi, rabarbaro, note mentolate e punte di tabacco. Il palato è ben stimolato da una sapidità ben integrata e da una sensazione di rotondità e di morbidezza dovuta a dei tannini particolarmente vellutati.



- **Tipologia:** vino rosso fermo DOC
- **Vitigni:** Corvina, Rondinella, uve a bacca nera non aromatiche
- **Aspetto:** colore rosso brillante
- **Bouquet:** aromi di frutti di bosco e ciliegie
- **Sapore:** giusto equilibrio, una buona struttura ed eleganti tannini
- **Gradazione:** 12,5% vol.
- **Temperatura di servizio:** 18°C
- **Abbinamenti:** carni rosse, selvaggina e formaggi

€ 3,99
€ 5,32 al litro



Asiago Formaggio DOP
Sapori&Dintorni Conad

€ 11,50 al kg



Abbinamento consigliato: CROSTATINE SALATE CON ASIAGO, MIELE E NOCI

Inquadra il QRcode per vedere la ricetta

Cosa ti serve:

- 500 g di pasta frolla
- 150 g di Asiago Fresco DOP Sapori&Dintorni Conad
- 80 ml di panna
- Pepe q.b.
- 6 gherigli di noci

- Miele di Castagno di Calabria Sapori&Dintorni Conad q.b.
- Erbe aromatiche q.b.





- **Tipologia:** vino bianco fermo DOCG
- **Vitigni:** Vernaccia di San Gimignano
- **Aspetto:** colore giallo paglierino
- **Bouquet:** fiori di ginestra, note di pietra focaia, lievi sentori di mango e papaya, delicate punte di erbaceo e di foglia di pomodoro
- **Sapore:** sapido con sensazioni di salsmastre, minerale, con un finale persistente tendente all'amarognolo e all'ammandorlato
- **Gradazione:** 12,5% vol.
- **Temperatura di servizio:** 10-12°C
- **Abbinamenti:** antipasti, salumi, primi piatti, pesci, carni bianche

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO DOCG BUFFERIA

75 cl

La Vernaccia di San Gimignano DOCG Bufferia nasce da un antico vitigno autoctono toscano, capace di grandi risultati. La presenza delle sabbie rende i terreni drenanti, mentre il tufo ed il substrato di calcare cavernoso sono le peculiarità pedologiche che conferiscono al vino la sua caratteristica sapidità. Questa Vernaccia si presenta fine al naso, delicata ed elegante e racchiude in sé piacevoli note di frutti tropicali accompagnate da sentori di fiori di campo. In bocca è avvolgente e sapida, con un finale persistente, fresco e piacevolmente amaricante.

€ 3,99
€ 5,32 al litro



Lardo Toscano
Saponi&Dintorni Conad
take away, 80 g

€ 2,28
€ 28,50 al kg



Abbinamento consigliato: FUSILLONI CON RAGÙ DI POLPO E LARDO

Inquadra il QRcode per vedere la ricetta

Cosa ti serve:

- 320 g di Fusilloni Saponi&Idee Conad
- 4 Tentacoli di Polpo Saponi&Idee Conad
- 1 cipollotto di Tropea IGP Saponi&Dintorni Conad
- 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro
- 150 g di Lardo Toscano Saponi&Dintorni Conad

- Timo q.b.
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- Pecorino grattugiato q.b.





CHIANTI CLASSICO DOCG BUFFERIA 75 cl

Un territorio variegato con altitudini ed esposizioni solari diverse esprime altrettante variegato tipologie di Chianti, questo lo rende estremamente sorprendente e sempre affascinante da un punto di vista enologico.

Questo vino si presenta col suo corpo imponente di confettura di marasca e note di frutta matura, con uno slancio grintoso di rabarbaro e tabacco. Al palato rivela una presenza di spessore con note balsamiche e tannini vividi.



- **Tipologia:** vino rosso fermo DOCG
- **Vitigni:** 80% Sangiovese, 20% uve a bacca nera non aromatiche
- **Aspetto:** colore rosso granato
- **Bouquet:** aromi di frutti di bosco e ciliegie
- **Sapore:** pieno, sapido, con elegante fondo di frutta matura
- **Gradazione:** 13,5% vol.
- **Temperatura di servizio:** 18°C
- **Abbinamenti:** carni rosse alla griglia o allo spiedo, cacciagione, formaggi stagionati

€ 4,99
€ 6,66 al litro



Pici Senesi
Saporidintorni Conad
freschi, 350 g

€ 1,29
€ 3,69 al kg



Abbinamento consigliato: PICI AL RAGÙ DI CHIANINA

Inquadra il QRcode per vedere la ricetta

Cosa ti serve:

- 350 g di Pici Senesi Saporidintorni Conad
- 2 vasetti di Ragù di Carne di Chianina Saporidintorni Conad
- 100 g di Parmigiano Reggiano Saporidintorni Conad da grattugiare

- Olio extravergine di oliva q.b.





- **Tipologia:** vino rosato frizzante DOC
- **Vitigni:** 100% Lambrusco Sorbara in purezza
- **Aspetto:** spuma fine ed evanescente, colore rosso ciliegia chiaro
- **Bouquet:** fiori di ginestra, note di pietra focaia, lievi sentori di mango e papaya, delicate punte di erbaceo e di foglia di pomodoro
- **Sapore:** asciutto, frizzante, piacevolmente sapido, fresco per netta vena citrina
- **Gradazione:** 11% vol.
- **Temperatura di servizio:** 12-14°C
- **Abbinamenti:** salumi, tortellini, pizza, carni bianche, secondi di pesce fritti, all'acqua pazza, in umido, formaggi breve e/o media stagionatura.

LAMBRUSCO DI SORBARA DOC SACCAMORE secco, 75 cl

Il Lambrusco è una famiglia di vitigni di origini antiche con una tradizione di gran lunga antecedente alla colonizzazione romana. Il Sorbara, tra le molteplici varietà di lambrusco conosciute, è quello con origini più antiche e già dalla fine dell'Ottocento considerato il più fine e ricercato. Questo vitigno viene messo a dimora nella pianura modenese: la sua buona fertilità e disponibilità idrica aiutano la presenza di acidità nelle uve, dote fondamentale per la vinificazione e produzione di vini frizzanti e spumanti, quindi habitat perfetto per il Sorbara.

In questo contesto nasce il Lambrusco Sorbara DOC Saccamore, vino di grande energia e freschezza con una struttura solida e rigorosa caratterizzata da un fine aroma di fiori scuri e di piccoli frutti rossi e da un sorso leggero, delicatamente sapido e piacevolmente frizzante.



€ 2,49
€ 3,32 al litro



Tortellini freschi di Modena
Saponi&Dintorni Conad
250 g

€ 2,59
€ 10,36 al kg



Abbinamento consigliato:
**TORTELLINI DI MODENA CON ZABAIONE
DI PARMIGIANO**

Inquadra il QRcode per vedere la ricetta

Cosa ti serve:

- 500 g tortellini di Modena freschi Saponi&Dintorni Conad
- 4 tuorli d'uovo
- 120 g Parmigiano Reggiano Saponi&Dintorni Conad
- 1 noce di burro
- 1 cucchiaino di panna

- Noce moscata qb
- Brodo di carne qb





**LAMBRUSCO
GRASPAROSSA
DI CASTELVETRO DOC
SACCAMORE**
amabile, 75 cl

Il Grasparossa è un vitigno di antichissime origini coltivato nella zona che si estende attorno al paese di Castelvetro a Sud di Modena dove si incontrano le prime colline dell'Appennino, su terreni composti da antichi depositi alluvionali misti a ghiaie. Le uve, di un colore rosso intenso e con elevata presenza di tannini, danno vita a un vino di forte struttura, ricco e polposo. Inoltre il giusto equilibrio tra un'importante acidità e un naturale residuo zuccherino rendono trasversale il gusto del Lambrusco Grasparossa Saccamore: vino amabile di colore rosso intenso, vinoso, profumo e palato di piccoli frutti rossi.



€ 2,49
€ 3,32 al litro

- **Tipologia:** vino rosato frizzante DOC
- **Vitigni:** 100% Lambrusco Grasparossa
- **Aspetto:** spuma rossa vivace; colore rosso porpora
- **Bouquet:** profumo fragrante di lampone, mora e ribes
- **Sapore:** sapore garbatamente fruttato, frizzante e schietto, con piacevole fondo di frutta matura
- **Gradazione:** 11% vol.
- **Temperatura di servizio:** 12°C
- **Abbinamenti:** Salame, Cotechino, Zampone, tortellini, tagliatelle al ragù, carni a lesso o in umido, formaggi stagionati. Da provare anche con pasticceria secca e frutta come fragole e pesche



Prosciutto di Parma DOP
Sapori&Dintorni Conad
stagionatura minima 24 mesi, take away, 100 g

€ 6,70
€ 67,00 al kg



**Abbinamento consigliato:
COTOLETTA ALLA BOLOGNESE**
Inquadra il QRcode per vedere la ricetta

Cosa ti serve:

- 4 fette noce di vitello o costolette
- 4 fette prosciutto crudo di Parma 24 mesi Sapori&Dintorni Conad
- 2 uova
- 100 g parmigiano reggiano grattugiato
- 100 g burro
- 2 cucchiaini brodo caldo

- qb farina
- qb pangrattato
- qb sale e pepe





- **Tipologia:** vino bianco fermo DOCG
- **Vitigni:** Passerina
- **Aspetto:** colore giallo paglierino brillante
- **Bouquet:** mela, pesca, zest di limone, ginestra, erba tagliata
- **Sapore:** secco, sapido, con fondo erbaceo
- **Gradazione:** 12,5% vol.
- **Temperatura di servizio:** 10-12°C
- **Abbinamenti:** salumi delicati, paste asciutte o risotti con salse di pesce o di verdure, pesci di mare o d'acqua dolce, formaggi freschi

PASSERINA OFFIDA DOCG BARÒ

75 cl

I vigneti della Passerina Offida DOCG Barò si trovano nelle Marche su di un sistema collinare che segue le valli fluviali fino all'Adriatico, lasciandosi alle spalle gli Appennini, incredibilmente vicini alla costa. I suoli ricchi di calcare e minerali conferiscono a questo vino una straordinaria sapidità e una nota ammandorlata alla fine; il bouquet offre sentori di fiori bianchi, frutta a polpa bianca e delicate note erbacee verdi.

€ 3,99
€ 5,32 al litro



Grana Padano DOP Riserva
Sapori&Dintorni Conad
stagionatura minima 20 mesi

€ 13,90 al kg



Abbinamento consigliato: GNOCCHI DI PATATE FRITTI CON SALSA DI GRANA PADANO DOP RISERVA

Inquadra il QRcode per vedere la ricetta

Cosa ti serve:

- 500 g di patate pulite
- 200 g di farina 0
- 80 g di maizena
- 100 g di Grana Padano DOP Riserva Sapori&Dintorni Conad
- 1 uovo
- Sale q.b.
- Pepe q.b.

• Paprika affumicata q.b.

Per la salsa:

- 200 g di Grana Padano DOP Riserva Sapori&Dintorni Conad
- 400 g di latte
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- Noce moscata q.b.





**VERDICCHIO
DEI CASTELLI
DI JESI DOC
BARÓ**
classico, 75 cl

Nella zona centrale delle Marche, nelle colline della provincia di Ancona al confine tra due valli importanti, la Valmisa e la Vallesina, si trova la cittadina di Jesi, zona d'eccellenza del Verdicchio. I suoli costituiti da marne, limi e calcare e le fresche brezze marine rendono questo vino sapido, quasi iodato, con un retrogusto ammandorlato. Al naso si presenta con decisi profumi di fiori piccoli, seguono sensazioni di frutta fresca e note citrine e agrumate.

- **Tipologia:** vino bianco fermo DOC
- **Vitigni:** Verdicchio
- **Aspetto:** colore paglierino - verdino
- **Bouquet:** profumo intenso di fiori di ginestra e biancospino, pesca bianca, mela, scorza di agrumi
- **Sapore:** asciutto, molto sapido, con un fondo di mandorla
- **Gradazione:** 12,5% vol.
- **Temperatura di servizio:** 10°-12°C
- **Abbinamenti:** antipasti, primi piatti di mare, pesci, carni bianche fredde.

€ 3,49
€ 4,66 al litro



Filetti di alici del Mar Cantabrico
Saperi&Idee Conad
in olio di oliva, 60 g

€ 3,29
€ 54,84 al kg



**Abbinamento consigliato:
TARTINE DI PIADINA GOURMET CON ALICI
E BURRO SALATO**

Inquadra il QRcode per vedere la ricetta

- Cosa ti serve:
- 1 Piadina Romagnola IGP alla Riminese Saperi&Idee Conad
 - 200 g di Burro Salato Saperi&Idee Conad
 - 4 Filetti di Alici del Mar Cantabrico Saperi&Idee Conad
 - Timo q.b.

- Erba cipollina q.b.
- Rucola q.b.





- **Tipologia:** vino bianco fermo DOC
- **Vitigni:** Pecorino
- **Aspetto:** giallo paglierino tenue con riflessi verdolini
- **Bouquet:** pesca, pera, fiori di lavanda, sfumature vegetali di foglia di pomodoro e agrumate
- **Sapore:** pieno, strutturato e di lunga persistenza
- **Gradazione:** 13% vol.
- **Temperatura di servizio:** 12°C
- **Abbinamenti:** piatti di pesce, crostacei e molluschi con preparazioni untuose.

**PECORINO
ABRUZZO DOC
BIOLOGICO
VICALE**
75 cl

Il Pecorino è tornato in auge negli anni Novanta quando furono trovati antichi vigneti sopravvissuti persino alla fillossera. Questo vitigno ha trovato la sua terra d'elezione in provincia di Chieti dove il clima mite e i terreni sabbiosi-argillosi si prestano alla coltivazione di uve a bacca bianca. Il Pecorino Abruzzo DOC Vitale Biologico si fa ricordare per le note di frutta a polpa bianca ed eleganti sentori floreali, per l'interessante spalla acida supportata da una buona struttura al palato mista a sentori vegetali e agrumati.



€ 3,89
€ 5,19 al litro



Guanciale
Sapori&Dintorni Conad
€ 15,90 al kg



**Abbinamento consigliato:
PASTA CON PISELLI, GUANCIALE
E CREMA DI PECORINO**

Inquadra il QRcode per vedere la ricetta

- Cosa ti serve:
- 320 g di Fusilli Sapori&Idee Conad
 - 300 g di piselli
 - 1 scalogno
 - 400 g di guanciale Sapori&Dintorni Conad
 - 120 ml di panna

- 200 g di Pecorino Sapori&Dintorni Conad
- Sale q.b.
- Pepe q.b.





MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC VICALE

biologico, 75 cl

A fine '800 l' Abruzzo per rialzarsi dalle sorti nefaste post-fillossera iniziò a organizzarsi in cantine sociali. L'anno decisivo per i vini abruzzesi fu il 1968 quando il Montepulciano d'Abruzzo divenne DOC. I vigneti di questo Montepulciano si estendono dalle colline del litorale fino alle pendici dei monti, in un clima tipicamente mediterraneo, temperato, con escursioni termiche notevoli che determinano condizioni ottimali per l'accumulo di sostanze aromatiche nei grappoli, dando origine a uve di grande qualità.

I vini che scaturiscono dal Montepulciano sono come il Vicale Abruzzo DOC Biologico che si caratterizza per il colore rosso vivace, l'attitudine all'invecchiamento, il profumo fruttato e il gusto asciutto e caldo, con tannini equilibrati.



€ 3,49
€ 4,66 al litro

- **Tipologia:** vino rosso fermo DOC
- **Vitigni:** Montepulciano da agricoltura biologica
- **Aspetto:** Rosso vivo e brillante con sfumature violacee
- **Bouquet:** Piccola frutta rossa, viola e liquirizia
- **Sapore:** Piccola frutta rossa, viola e liquirizia
- **Gradazione:** 13% vol.
- **Temperatura di servizio:** 18°C
- **Abbinamenti:** primi piatti saporiti, arrosti, insaccati e formaggi semi stagionati



Abbinamento consigliato:
PEPERONI RIPIENI DI CARNE AL FORNO
Inquadra il QRcode per vedere la ricetta

Caciocavallo Silano DOP
Sapori&Dintorni Conad

€ 15,90 al kg

Cosa ti serve:

- 100 g di mollica di pane
- 400 g di Macinato
- 60 g di Parmigiano reggiano Dop grattugiato fresco Sapori & Dintorni Conad
- 60 g di Caciocavallo Silano Dop Sapori&Dintorni Conad
- 60 ml di latte
- 1 uovo

- 1 spicchio d'aglio tritato
- Prezzemolo tritato
- 4 peperoni rossi e gialli
- Pangrattato
- Sale
- Pepe
- 1 cipollotto tritato di tropea IGP Sapori&Dintorni Conad





- **Tipologia:** vino rosato fermo IGT
- **Vitigni:** Negroamaro
- **Aspetto:** colore rosato lucido
- **Bouquet:** melagrana, susine, rosa, lievi sfumature di rabarbaro
- **Sapore:** asciutto, garbato, sapido e armonico, lievemente fruttato
- **Gradazione:** 12% vol.
- **Temperatura di servizio:** 10°-12°C
- **Abbinamenti:** salumi, formaggi freschi, paste asciutte e risotti con salse di pesce o di verdure, pesci, carni bianche.

NEGROAMARO ROSATO SALENTO IGT LI TAMARICI 75 cl

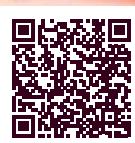
Il cuore del Salento, lungo la costa adriatica, custodisce uno dei vitigni più identitari della Puglia: il Negroamaro che ricopre circa il 70% delle superfici vitate tra Brindisi e Lecce.

Il Negroamaro affonda le sue radici nel terreno sabbioso-argilloso, distinguendosi per la sua straordinaria adattabilità al clima caldo-arido della Puglia, mitigato dalla brezza marina e dalle escursioni termiche. La maturazione medio-tardiva consente di sviluppare aromi complessi e strutture equilibrate. È un varietale vigoroso, produttivo e versatile, capace di esprimersi in molteplici versioni: dai rossi intensi e corposi, ai rosati eleganti. In questa versione il Negroamaro Rosato Salento IGT Li Tamarici presenta un colore brillante, rosa corallo, che anticipa il profumo e i sapori della frutta rossa fragrante, sfumature floreali, lievi note balsamiche, avvolti da un buon corpo, una spiccata freschezza ed armonia.

€ 2,99
€ 3,99 al litro



Ravioli Salsiccia e Cime di Rapa
Saponi&Dintorni Conad
250 g
€ 2,49
€ 9,96 al kg



Abbinamento consigliato: PASTA RIPIENA ALLA 'NDUJA CON BURRATA CREMOSA

Inquadra il QRcode per vedere la ricetta

Cosa ti serve:

- 1 spicchio d'aglio
- Olio extravergine d'oliva Saponi&Dintorni Pugliese q.b.
- 90 g di 'Nduja di Spilinga Saponi&Dintorni Conad
- 2 Passate di Datterino Rosso della Piana del Sele Saponi&Dintorni Conad
- Sale q.b.

- Pepe q.b.
- Foglie di basilico q.b.
- 300 g di Burrata Pugliese Saponi&Dintorni Conad
- 2 confezioni di Ravioli Salsiccia e Cime di Rapa Saponi&Dintorni Conad
- 80 g di Pecorino grattugiato





PRIMITIVO SALENTO IGT LI TAMARICI 75 cl

Il vitigno Primitivo prende il nome dalla sua capacità di raggiungere la maturazione prima degli altri vitigni pugliesi e anticipata è anche la sua vendemmia. I suoli di medio impasto in cui cresce permettono al vitigno di esprimere al massimo le sue peculiarità.

Il Primitivo Salento IGT Li Tamarici all'olfatto rivela sentori di ciliegia scura, bacche di ginepro e noce moscata. Le note fruttate stupiscono anche al palato che accoglie dei tannini eleganti in armonia con sapidità e freschezza.



€ 3,99
€ 5,32 al litro

- **Tipologia:** vino rosso fermo IGT
- **Vitigni:** Primitivo
- **Aspetto:** rosso porpora
- **Bouquet:** profumo fragrante di piccoli frutti, con ricordi di spezie
- **Sapore:** sapore pieno, caldo e franco, con gradevole fondo fruttato e speziato
- **Gradazione:** 13,5% vol.
- **Temperatura di servizio:** 16-18°C
- **Abbinamenti:** carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati



Troccoli Pugliesi
Saporidintorni Conad
500 g

€ 1,19
€ 2,38 al kg



Abbinamento consigliato:
TROCCOLI PUGLIESI AL RAGÙ DI CINGHIALE
Inquadra il QRcode per vedere la ricetta

Cosa ti serve:

- 400 g di Troccoli Pugliesi Saporidintorni Conad
- 2 vasetti di Ragù di Carne di Cinghiale Saporidintorni Conad
- 100 g di caciocavallo
- 100 g di Parmigiano grattugiato
- 200 g di besciamella

- Burro q.b.
- Pangrattato q.b.
- Foglie di basilico q.b.





- **Tipologia:** vino bianco fermo DOC
- **Vitigni:** Falanghina
- **Aspetto:** colore paglierino con sfumature verdoline
- **Bouquet:** profumo intenso di erbe aromatiche e fiori di campo, banane, delicate note di pesca
- **Sapore:** sapore asciutto, sapido, fresco e fruttato
- **Gradazione:** 12,5% vol.
- **Temperatura di servizio:** 10°-12°C
- **Abbinamenti:** antipasti, primi piatti, pesci, formaggi freschi (Mozzarella di Bufala DOP)

FALANGHINA DEL SANNIO DOC NZIRIA DEI PRINCIPI 75 cl

Le uve di Falanghina provengono da un'area del Sannio alle pendici del Monte Taburno dove i suoli fertili di origine vulcanica e l'ottima esposizione solare esprimono un vino dalla struttura complessa e capace di evolversi nel tempo.

Di colore giallo paglierino con riflessi verdolini, la Falanghina del Sannio DOC Nziria Dei Principi risulta floreale all'olfatto, con note balsamiche e di frutta bianca. Il gusto fresco e raffinato si coniuga ad una delicata acidità e alle note fruttate analoghe a quelle percepite al naso.

€ 3,99
€ 5,32 al litro



Pecorino Romano DOP
Saporì&Dintorni Conad

€ 21,90 al kg



Abbinamento consigliato:

CREMA DI FAVE, UN PIATTO CHE SA DI PRIMAVERA

Inquadra il QRcode per vedere la ricetta

Cosa ti serve:

- 1 kg di fave
- 1 patata
- 1 cipollotto di Tropea IGP Saporì&Dintorni Conad
- Olio EVO Terre di Bari Bitonto DOP Saporì&Dintorni Conad q.b.

- 50 g Pecorino Romano DOP Saporì&Dintorni Conad da grattugiare.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.





GRECO DI TUFO DOCG NZIRIA DEI PRINCIPI 75 cl

Il Greco di Tufo DOCG è prodotto nel cuore dell'Irpinia dove le cave di tufo e le miniere di zolfo conferiscono al vino le tipiche note di pietra pomice e tufacee, spiccate sensazioni di mineralità. Il profumo fragrante di fiori e frutta bianca anticipa una bocca altrettanto fruttata, minerale, sapida e vigorosa. Non mancano un pieno corpo, una persistenza netta e lunga e una buona freschezza.



- **Tipologia:** vino bianco fermo DOCG
- **Vitigni:** Greco
- **Aspetto:** colore giallo paglierino
- **Bouquet:** agrumi, pesca, muschio bianco, gesso
- **Sapore:** asciutto, pieno, gradevolmente fruttato e minerale
- **Gradazione:** 12,5% vol.
- **Temperatura di servizio:** 10-12°C
- **Abbinamenti:** pesci, crostacei, carni bianche, formaggi freschi

€ 4,99
€ 6,66 al litro



Abbinamento consigliato:
FRITTATINA DI PASTA NAPOLETANA
Inquadra il QRcode per vedere la ricetta

Prosciutto Cotto Praga
Sapori&Idee Conad

€ 15,90 al kg

Cosa ti serve:

- 250 g di Spaghetti Sapori & Idee Conad
- 100 g Prosciutto Cotto di Praga Sapori&Idee Conad (preso al banco, tagliato in 2 fette spesse)
- 70 g di piselli
- 40 g di parmigiano reggiano
- 1 spicchio d'aglio
- 400 g di besciamella
- 500 di acqua
- 200 g farina 00
- Olio Extra Vergine di Oliva Terra di Bari Bitonto Sapori&Dintorni Conad q.b.
- Olio di semi q.b.
- Sale





- **Tipologia:** vino bianco fermo IGT
- **Vitigni:** Inzolia
- **Aspetto:** colore giallo paglierino
- **Bouquet:** pesca, albicocca, mandorla, lievi sfumature tropicali, delicati sentori agrumati e di erbe officinali
- **Sapore:** asciutto, franco, sapido, con distinto fondo fruttato
- **Gradazione:** 12,5% vol.
- **Temperatura di servizio:** 10-12°C
- **Abbinamenti:** antipasti, paste asciutte e risotti con salse di pesce o di verdure, pesci, crostacei, molluschi, formaggi freschi



INZOLIA TERRE SICILIANE IGT LI RACI 75 cl

Li Raci Inzolia nasce nel lembo più occidentale della Sicilia, in provincia di Trapani. Il clima mediterraneo e i suoli sabbiosi o rocciosi permettono all'Inzolia, vitigno autoctono tra i più antichi della Sicilia, di esprimersi al meglio con sentori fragranti di frutta bianca matura e una spiccata nota erbacea. L'Inzolia Terre Siciliane IGT Li Raci presenta un carattere fresco e contemporaneo, ma al contempo con una forte identità e personalità.

€ 2,99
€ 3,99 al litro



Pecorino di Grotta
Sapori&Dintorni Conad

€ 26,90 al kg



Abbinamento consigliato:
INVOLTINI DI SPATOLA ALLA SICILIANA
Inquadra il QRcode per vedere la ricetta



Cosa ti serve:

- 4 etti di filetto di spatola già pulita
- 2 uova
- 40 g di Pecorino di Grotta Sapori&Dintorni Conad
- 40 g di pangrattato
- 15 g di pinoli
- 20 g di uvetta sultanina
- Sale

- Pepe
- Prezzemolo

Per la crema di salicornia

- 50 g di salicornia
- 6 foglie di menta
- Succo di 1 lime Sapori&Idee Conad
- Olio extravergine Sapori&Dintorni Conad Sicilia IGP



PASSITO LIQUOROSO PANTELLERIA DOC LI RACI 50 cl

A Pantelleria, isola vulcanica tra la Sicilia e l'Africa, si coltiva un'uva dolce e profumata, lo Zibibbo. Le uve, appassite al caldo sole d'agosto, danno vita ad un prezioso vino da dessert che racchiude tutta l'essenza dell'isola: il Passito Liquoroso di Pantelleria DOC. I suoi profumi sono ampi e tipicamente mediterranei: intense note di frutta candita si uniscono a profumi dolci di vaniglia e fresche note di agrumi. Al palato, ha un gusto armonico che conquista al primo sorso. Il Passito di Pantelleria DOC è il vino da dessert perfetto per godersi un piacevole momento di relax, ideale in abbinamento alla pasticceria secca e ai dolci della tradizione italiana.

- **Tipologia:** vino passito liquoroso DOC
- **Vitigni:** Zibibbo
- **Aspetto:** colore dorato con riflessi ambrati
- **Bouquet:** intenso e persistente con sentore di fichi secchi, albicocche e miele
Sapore: caldo, armonico, persistente
- **Sapore:** caldo, armonico, persistente
- **Gradazione:** 15% vol.
- **Temperatura di servizio:** 10-12°C
- **Abbinamenti:** pasticceria secca, crostate di frutta, dolci al cucchiaio a base di confettura e creme al latte, formaggi a pasta dura.

€ 5,49
€ 10,98 al litro



Gorgonzola Dolce DOP
Saporì&Dintorni Conad
al cucchiaio

€ 13,90 al kg



Abbinamento consigliato: CREMA AL GORGONZOLA, PAN BRIOCHE E MANDORLE CAMELATE

Inquadra il QRcode per vedere la ricetta

Cosa ti serve:

- 60 g di zucchero di canna
- 60 g di mandorle
- 60 g di panna
- 200 g di mascarpone
- 40 g di Gorgonzola DOP, Dolce al Cucchiaio Saporì&Dintorni Conad

- 1 vasetto di Crema al Pistacchio del Mediterraneo Saporì&Idee Conad
- 4 fette di pan brioche
- Burro salato q.b.
- Pistacchi q.b.
- Granella di pistacchi q.b.





- **Tipologia:** vino bianco fermo DOCG
- **Vitigni:** Vermentino
- **Aspetto:** colore giallo paglierino con riflessi verdognoli
- **Bouquet:** muschio, fiori e foglie di salvia, mango, papaya note minerali di salsedine
- **Sapore:** asciutto, sapido, elegantemente fruttato
- **Gradazione:** 13% vol.
- **Temperatura di servizio:** 10°-12°C
- **Abbinamenti:** antipasti di mare, pesci, crostacei, carni bianche, carni alla griglia

VERMENTINO DI GALLURA DOCG AGHERA SARDA 75 cl

L'unica DOCG della Sardegna, il Vermentino di Gallura DOCG viene da vigneti spesso impiantati su suoli poco profondi ma alternati a rocce di granito che gli conferiscono grande mineralità e freschezza. Il Vermentino di Gallura DOCG Aghera Sarda rivela sfumature floreali e di erbe mediterranee, note di frutta esotica. La sua struttura rivela un sapore lievemente alcolico, morbido, leggermente amarognolo e una persistenza lunga.

€ 5,49
€ 7,32 al litro



Pecorino Sardo Dolce DOP
Sapori&Dintorni Conad

€ 17,90 al kg



Abbinamento consigliato:
**ZUPPA GALLURESE,
TRA I SAPORI DELLA SARDEGNA**
Inquadra il QRcode per vedere la ricetta

Cosa ti serve:

- 270 g pane raffermo
- 300 g Pecorino sardo Sapori & Dintorni Conad
- 300 g formaggio Casizolu oppure Caciocavallo Silano DOP Sapori&Dintorni Conad

- 1 litro di brodo di carne
- Pepe nero q.b.





CANNONAU DI SARDEGNA DOC AGHERA SARDA 75 cl

Questo Cannonau di Sardegna DOC viene ricavato da vigneti che si estendono dalle vallate a quote di 30 metri fino a quasi 800 metri dei pendii rocciosi intorno al paese di Jerzu, in una zona, quella ogliastrina, molto promettente dal punto di vista produttivo.

Il fascino del terroir che dà i natali a questo vino si riverbera su un corredo olfattivo di confettura di amarena, chiodi di garofano e note floreali di viola e su un palato di corpo con una punta di sapidità che lo rendono perfetto per gli abbinamenti con i piatti della tradizione sarda.



€ 3,99
€ 5,32 al litro

- **Tipologia:** vino rosso fermo DOC
- **Vitigni:** 85% Cannonau, 15% uva a bacca nera non aromatica
- **Aspetto:** colore rosso rubino con riflessi violacei
- **Bouquet:** profumo tipico e netto con percezioni di frutti di sottobosco e macchia mediterranea
- **Sapore:** sapido, armonico, piacevolmente tannico
- **Gradazione:** 13% vol.
- **Temperatura di servizio:** 14-16°C
- **Abbinamenti:** primi piatti saporiti; arrostiti di maiale, capretto o agnello, brasati, salumi e formaggi



Culurgionis d'Ogliastro IGP
Sapori&Dintorni Conad
300 g

€ 3,19
€ 10,64 al kg



Abbinamento consigliato: CULURGIONES CON SALSA DI POMODORO E CREMA DI FRESCO DI CAPRA

Inquadra il QRcode per vedere la ricetta

Cosa ti serve:

- 600 g di Culurgionis d'Ogliastro IGP Sapori&Dintorni Conad
- 1 spicchio di aglio
- 400 g di passata di pomodoro
- Basilico q.b.
- Olio extravergine di oliva q.b.
- Sale q.b.

• Pepe q.b.

- 120 g di Fresco di Capra Sapori&Idee Conad



Catalogo valido presso tutti i punti vendita associati a COMMERCIANTI INDIPENDENTI ASSOCIATI soc. coop. ad insegne Conad, Conad Superstore, Spazio Conad delle province di AN (esclusi comuni di Ancona e Loreto), BG (Curno), FC, GO, LC (Merate), MI*, PD, PN, PU, RA, RN, RO, TS, TV, UD, VE, VR (Bussolengo) e RSM e che espongono il materiale di comunicazione.

*Negozi di Milano aderenti: **SPAZIO CONAD** RESCALDINA, Via P. Togliatti 4, **CONAD** - Corso Lodi 130, Via Giulio e Corrado Venini 50, Via Padova 224, Via Ruggero Leoncavallo 15/17, Via della Ferrera 18,

 **CONAD**
Persone oltre le cose