



Responsabili Attività: Gruppo Segreteria

Gentili Socie/Egredi Soci,

Quest'anno arriva la Pasqua "Alta" ed anche se le festività natalizie sono passate da poco, *desideriamo proporvi una selezione di prodotti tipici di alta qualità per la tavola delle Vostre feste.* Vi presentiamo prodotti che abbiamo già avuto modo di apprezzare aggiungendo alcune novità che meritano di essere degustate.

Ciò fatto, per effettuare gli ordini dovrete:

1. Collegarvi al sito www.assrai.it
2. Cliccare dalla home page "Offerte Prodotti Pasqua 2019"
3. Visionare la circolare ed effettuare le vostre scelte dei prodotti
4. Compilare il "Mod_Ordini_Pasqua_2019" nelle celle gialle
5. Salvare nel vostro Pc il modello ordini con l'accortezza di rinominare il file EXCEL (no Pdf)
6. Inviare il file excel rinominato alla casella di posta prodottipasqua2019@gmail.com
7. **Controllare**, poi, che nella vostra casella vi arrivi la **conferma di ricezione** del vostro ordine.

GLI ORDINI DEVONO ARRIVARE ENTRO E NON OLTRE LUNEDI' 25 MARZO 2019 (non sono ammesse deroghe a tale data).

Anche i non soci **che abbiano richiesto di diventare soci di ARAI compilando il fascicolo "Modulo d'iscrizione"** (home page del sito www.assrai.it alla voce "iscriviti") potranno usufruire della presente iniziativa.

Precisiamo che gli ordini pervenuti oltre la data del 25/03/19 e/o incompleti non verranno presi in considerazione. Vi chiediamo pertanto precisione e puntualità nella compilazione.

La Segreteria dell'Associazione è eventualmente a vostra disposizione per assistervi nell'operazione.

ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME

Sede legale c/o Studio SIC Contra San Marco 43 - 36100 Vicenza – C.F.95026590240

Sede Operativa: Via Batt. Framarin 18 36100Vicenza

Segreteria: Tel. 0444/339536 - Fax 0444/537448- e-mail: info@assrai.it - www.assrai.it

Orario di apertura al pubblico della Segreteria: Lunedì-Mercoledì e Venerdì dalle 14,00 alle 16,00



IMPORTANTE: L'IMPORTO TOTALE **AGGIORNATO** (con i prodotti a peso) SARA' COMUNICATO AL VOSTRO INDIRIZZO MAIL VERSO META' APRILE E **L'ADDEBITO SARA' EFFETTUATO DIRETTAMENTE DALLA SEGRETERIA SUL VOSTRO C/C.**

Le CONSEGNE dei prodotti prenotati avverranno, NEL CAPANNONNE della Ditta BTS situata in Via Leonardo da Vinci, 2 Arcugnano (zona S.Agostino/Arcugnano, mappa che vi sarà inviata prima delle consegne) a circa 3 km dall'uscita dell'A4 di Vicenza Ovest nei giorni: **15-16-17 aprile p.v dalle 13,00 alle 18,30**

I soci delle sezioni di Udine, Treviso verranno contattati direttamente per concordare il ritiro dei prodotti. Udine: Pignatelli Pasquale (334/1804812) - Miani Bruno (340/6225250)
Treviso : Roberto Turri 335 6494521

ATTENZIONE: IN VIRTÙ DEGLI OTTIMI RAPPORTI INTRATTENUTI DA ARAI CON I PROPRI FORNITORI ABITUALI, SIAMO RIUSCITI A MANTENERE GLI STESSI PREZZI DELLO SCORSO ANNO.

PER QUESTA OCCASIONE GRAZIE AL BUON RISULTATO RAGGIUNTO CON LA CAMPAGNA SOCI 2019 ED "UNA TANTUM", ARAI SI FARÀ CARICO DELLE SPESE DI LOGISTICA (TRASPORTO, MAGAZZINAGGIO, CONSEGNA, ECC.) E NON VERRÀ QUINDI APPLICATA NESSUNA MAGGIORAZIONE AD ECCEZIONE DELLE COMMISSIONI BANCARIE PER L'ADDEBITO (CIRCA 1€). ARAI CON QUESTA INIZIATIVA PUNTA COSÌ AD INCREMENTARE ULTERIORMENTE LA BASE SOCIALE E A FIDELIZZARE QUANTI GIÀ APPARTENGONO ALL'ASSOCIAZIONE.

I prodotti non ritirati saranno destinati a famiglie bisognose.

Importo minimo per ciascun ordine € 30,00 (trenta/00)



DA ANNI RIPROPIAMO

L'OFFERTA DELLA RISERIA CARNEVALE

Confezioni in Sacchetti di Tela Juta da Kg 2,5 - Dalla Lomellina

Riso Carnaroli Extra



Viene riproposto a "GRANDE RICHIESTA" l'apprezzato e già sperimentato riso che ha deliziato il palato di centinaia di soci.

E' una Azienda Agricola, situata nel cuore della Lomellina, pianura stretta fra il corso dei Fiumi Sesia, Po e Ticino ai confini tra la Lombardia e il Piemonte.

Il RISO è il prodotto tipico per eccellenza della zona coltivato già dal XV secolo.

Il "Carnaroli" è una delle migliori qualità di riso, eccellente per la tenuta di cottura in qualsiasi preparazione, ideale per risotti pregiati. E' in grado di esaltare i sapori ed i cibi più diversi, il tutto si accompagna con un buon bicchiere di vino magari dell'Oltrepo' pavese.

I sacchetti in Juta saranno abbelliti **con motivi primaverili** e potranno essere una idea regalo originale e saporita!

Questo prodotto oggi ci è offerto al prezzo per sacchetto da kg. 2,5:

Prezzo **€ 6,50.=**

La conservazione per lunghi periodi è consigliata al fresco o in Frigorifero

N.B.: Le ordinazioni vanno riportate nel "Modello Riepilogativo".



ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**

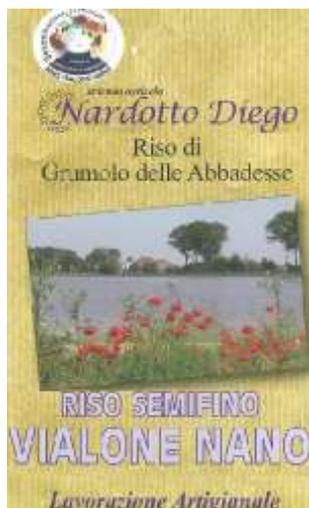


IL RISO DI GRUMOLO DELLE ABBADESSE o Riso delle Monache

A Grumolo delle Abbadesse il riso si coltiva dal Cinquecento: qui, a metà strada tra Vicenza e Padova, le Monache di San Pietro di Vicenza hanno introdotto la coltivazione bonificando terreni, prosciugando paludi e acquitrini, realizzando canali per la conduzione dell'acqua.

Le caratteristiche del terreno e dell'acqua garantiscono la qualità eccellente del vialone nano riconosciuto come un Riso di alto pregio, presidio Slow Food (unico in Italia).

Vi proponiamo questo produttore perché da 6 anni ha ripristinato delle risaie ferme da oltre 20 anni e valorizza questo stupendo cereale.



L'Azienda Nardotto per ottenere un prodotto di qualità punta su due fasi determinanti:

La Produzione: rotazione del terreno per ridurre i trattamenti necessari delle erbe infestanti, praticamente un terreno dopo i tre anni a Riso si alterna con due anni ad altri cereali.

La Trasformazione o Pilatura: la pilatura viene effettuata artigianalmente (a pietra) come una volta per offrire un prodotto naturale privo di brillatura e sbiancatura, apprezzato molto dai Ristoratori sotto l'aspetto qualitativo, in particolare per la sua tenuta di cottura. A titolo informativo il Riso Nardotto ha vinto la prova del Cuoco su Rai 1 con il piatto "Risotto con il baccalà" preparato dal noto ristoratore di Sandrigo Antonio Chemello.

Riso privo di conservanti ed additivi chimici di qualsiasi natura.

Vi offriamo confezioni da 1 Kg in atmosfera protetta in confezione regalo delle migliori selezioni

VIALONE NANO : € 3,50

CARNAROLI : € 3,50

FARINA DI RISO A GRANA FINE IN CONFEZ. DA ½ KG. € 1,80

FARINA DI RISO A GRANA GROSSA PER POLENTA – CONFEZ. DA ½ KG. € 1,80

La conservazione per lunghi periodi è consigliata al fresco o in Frigorifero

N.B.: Le ordinazioni vanno riportate nel "Modello Riepilogativo".

ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**

Sede legale c/o **Studio SIC Contra San Marco 43 - 36100 Vicenza** – C.F.95026590240

Sede Operativa: Via Batt. Framarin 18 36100Vicenza

Segreteria: Tel. 0444/339536 - Fax 0444/537448- e-mail: info@assrai.it - www.assrai.it

Orario di apertura al pubblico della Segreteria: Lunedì-Mercoledì e Venerdì dalle 14,00 alle 16,00



ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MACCHIA DEL BARONE MELENDUGNO



L'olio Extravergine **Macchia del Barone** è un prodotto salutare ed equilibrato, di eccezionale bontà, fatto con serietà antica e tecnologie moderne.

Non una miscela di oli di diversa provenienza, bensì un olio integro, un prodotto autentico della dieta mediterranea, proveniente dalle olive prodotte dagli alberi secolari della *Macchia del Barone*.

Grazie ad una raccolta effettuata al giusto punto di maturazione e ad una molitura entro le 24 ore riusciamo a preservare le qualità intrinseche dei frutti, portando sulle vostre tavole il **nostro extravergine**: dolce, leggermente fruttato, con un gradevole profumo di frantoio e la freschezza, i sapori e gli aromi della Terra d'Otranto. Un olio di prima spremitura. Un prodotto di qualità e raffinatezza superiori realizzato a regola d'arte per rispondere alle esigenze di un consumatore attento ed evoluto.

Questo Olio extravergine di Oliva è offerto ad un prezzo estremamente interessante (fermo da 2 anni) per la qualità del prodotto:

- Lattina da Litri 5 € 34,00.

- Cartone da 6 Bott. da 1 lt € 43,20



TRASPORTO COMPRESO

N.B.: Le ordinazioni vanno riportate nel "Modello Riepilogativo".

ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME

Sede legale c/o **Studio SIC Contra San Marco 43 - 36100 Vicenza** – C.F.95026590240

Sede Operativa: Via Batt. Framarin 18 36100 Vicenza

Segreteria: Tel. 0444/339536 - Fax 0444/537448- e-mail: info@assrai.it - www.assrai.it

Orario di apertura al pubblico della Segreteria: Lunedì-Mercoledì e Venerdì dalle 14,00 alle 16,00



Olio Extravergine di SICILIA Baglio Ingardia



Questo è il 13° anno consecutivo che proponiamo questo prodotto che molti di Voi hanno apprezzato e gustato!!!

L'Azienda Agricola "Baglio Ingardia" è situata alle falde del monte Erice, nel fertile agro della provincia di *Trapani*. Oggi è gestita dalla figlia *Mariella* e dai nipoti *Nicola* e *Salvatore* che seguono con particolare cura le fasi di produzione e commercializzazione dei loro prodotti di alta qualità:

Olio Extra Vergine di Oliva e Vini.

La produzione di olio Extra Vergine di oliva è ottenuta da "culture" autoctone, quali la "Cerasuola", la "Biancolilla" e la "Nocellara del Belice", Le olive prodotte dalle cinquemila piante del podere, vengono rigorosamente raccolte a mano, defogliate, selezionate nei campi e trasportate in cassette forate da kg. 30 per essere molite quotidianamente.

Estratto a freddo e immediatamente trasferito nei locali adibiti alla conservazione, non subisce alcun processo di filtrazione e la sua decantazione naturale, in serbatoi di acciaio inox, gli conferisce un aspetto corposo, esaltando un aroma fruttato a vantaggio di una genuina fragranza. *La bassa acidità* testimonia l'alta qualità del prodotto, apprezzato e ricercato da una clientela esigente e attenta.

Da 3 anni l'Olio extravergine è certificato BIOLOGICO :

- Lattina da Litri 5 Produzione 2018 € 47,00

Attenzione: Avremo a disposizione dall'Azienda del Baglio un numero massimo di 100 lattine da 5L.

N.B.: Le ordinazioni vanno riportate nel "Modello Riepilogativo"

ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**

Sede legale c/o **Studio SIC Contra San Marco 43 - 36100 Vicenza** – C.F.95026590240

Sede Operativa: Via Batt. Framarin 18 36100Vicenza

Segreteria: Tel. 0444/339536 - Fax 0444/537448- e-mail: info@assrai.it - www.assrai.it

Orario di apertura al pubblico della Segreteria: Lunedì-Mercoledì e Venerdì dalle 14,00 alle 16,00



ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**

NOVITA'
iContadini

Dalla terra alla favola.



ECCELLENZA DA PORTARE IN TAVOLA

La nostra vita si svolge su cinquanta due ettari in cui, con la **filiera corta** e la **produzione integrata**, coltiviamo gli ortaggi in campo aperto, tra la terra e il mare del **Salento**.

Sappiamo attendere il tempo della natura, e **raccogliamo manualmente** ogni frutto della coltivazione che subito portiamo nel nostro stabilimento, per lavorare gli ortaggi appena arrivati dalla terra. La vita da contadini per noi sta nell'**essiccazione naturale del sole**. Questa pratica antichissima consente di preservare tutte le proprietà organolettiche e nutritive, le vitamine, le proteine, i sali minerali e i profumi inconfondibili del sud. Ogni lavorazione per noi significa attenzione e artigianalità, quindi genuinità.

Abbiamo selezionato per voi mettendo assieme n. 3 articoli per confezione:

1^ Confezione da tre barattoli € 9,10

POMODORI LUNGHI ESSICCATI - Gr 230
ZUCCHINE ESSICcate AL SOLE - Gr 230
MELANZANE A FILETTI RUSTICHE - Gr 230

2^ Confezione da tre barattoli € 12,10

GRANDE ANTIPASTO DEL SALENTO - Gr 230
CIPOLLE ROSSE ESSIC. MOSTO D'UVA-Gr 230
LA GIARDINIERA - Gr 550

3^ Confezione da tre barattoli € 11,10

CIME DI RAPA ALLA PUGLIESE - Gr 230
PUNTARELLE ALLA CRUDAIOLA - Gr 520
CARPACCIO DI FINOCCHI-Gr 230

ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME

Sede legale c/o **Studio SIC Contra San Marco 43 - 36100 Vicenza** – C.F.95026590240

Sede Operativa: Via Batt. Framarin 18 36100Vicenza

Segreteria: Tel. 0444/339536 - Fax 0444/537448- e-mail: info@assrai.it - www.assrai.it

Orario di apertura al pubblico della Segreteria: Lunedì-Mercoledì e Venerdì dalle 14,00 alle 16,00



N.B.: Le ordinazioni vanno riportate nel "Modello Riepilogativo"



La **Macelleria Petrucci ad Arquata del Tronto** è sempre stata una eccellenza tra le migliori norcinerie italiane. Dopo il sisma di 2 anni fa che ha devastato l'azienda, i fratelli Petrucci si sono riscattati e ritornati sul mercato alla grande!!!. Nel nuovo laboratorio e nel nuovo punto vendita sfoggeranno *un nuovo bancone sfavillante e pieno di specialità!*

Il bancone è stato acquistato e donato dal nostro ex Circolo Dipendenti BPVI con una parte dei fondi rinvenienti dalla raccolta pro terremotati. Siamo a fianco dei *Fratelli Enzo ed Alessandro riproponendoVi per il secondo anno questi prodotti selezionati e preparati proprio per noi:*

Salame nostrano umbro: Salami dalla grana fina completamente magri. Senza lattosio e senza glutine. Peso 400/500 gr. al prezzo di 16,90 al Kg.



Prezzo al pezzo circa 8,00 €

(Prezzo in base al peso)

Salsicette secche di maiale: Sono salamini piccoli da affettare e gustare.

Confezione da 10 salsicette sottovuoto di circa 300/400 grammi a 15,50 Kg.



Prezzo alla confezione circa 6,00€

(Prezzo in base al peso)

ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**

Sede legale c/o **Studio SIC Contra San Marco 43 - 36100 Vicenza** – C.F.95026590240

Sede Operativa: Via Batt. Framarin 18 36100Vicenza

Segreteria: Tel. 0444/339536 - Fax 0444/537448- e-mail: info@assrai.it - www.assrai.it

Orario di apertura al pubblico della Segreteria: Lunedì-Mercoledì e Venerdì dalle 14,00 alle 16,00



Salsicce di cinghiale secche : confezione 10 salsicce sottovuoto di 400/500gr a 17,00€ al kg.



Prezzo alla confezione circa 8,00 €

(Prezzo in base al peso)

Pecorino Semi stagionato: 14 mesi in grotta. Prodotto e stagionato a Castelluccio di Norcia con latte di pecora e con pascoli a 1.000 metri: 16,50 al kg (tranci da 800 grammi):



Prezzo al trancio circa 13,00 €

(Prezzo in base al peso)

I prezzi sono comprensivi di IVA e SPEDIZIONE. NATURALMENTE ogni prodotto sarà confezionato sotto vuoto, sarà etichettato con ingredienti, peso, prezzo del trancio.



ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**

OSSATO BRUNO & FIGLI S.R.L. GAZZO (PD)



La storica Azienda della Famiglia Ossato specializzata nella stagionatura e nel commercio Formaggi ci mette a disposizione un'accurata selezione di



GRANA PADANO

delle migliori forme portate a stagionatura di 36 mesi nei loro magazzini e provenienti dalla zona della nostra ricca pianura padana. Una qualità che merita la nostra attenzione ad un prezzo veramente eccezionale: *provare per credere!*

Prezzo al Kg. € 13,00

Prezzo in base al peso

Confezioni sottovuoto del peso di circa
1 Kg Cad.

N.B.: Le ordinazioni vanno riportate nel "Modello Riepilogativo".

ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME

Sede legale c/o **Studio SIC Contra San Marco 43 - 36100 Vicenza** – C.F.95026590240

Sede Operativa: Via Batt. Framarin 18 36100 Vicenza

Segreteria: Tel. 0444/339536 - Fax 0444/537448- e-mail: info@assrai.it - www.assrai.it

Orario di apertura al pubblico della Segreteria: Lunedì-Mercoledì e Venerdì dalle 14,00 alle 16,00



ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**



Team for children Vicenza Onlus nasce dall'unione di forze di tante famiglie e di tanti volontari che offrono tempo, impegno, entusiasmo ed esperienza per stare al fianco dei bambini malati e sostenere le loro famiglie collabora con la Direzione generale dell'Ulss 8 Berica ed opera nel **reparto di Pediatria**, nel **Day Hospital Oncoematologico** e nella **Tin (Terapia intensiva neonatale)**. Per maggiori informazioni www.teamforchildren.it.



Per una Pasqua ancora più dolce, ecco la nostra proposta solidale a sostegno dei progetti dedicati a tutti i reparti pediatrici dell'ospedale di Vicenza!

Uovo cioccolato al latte con sorpresa e Ginny la coccinella

€ 10,00

N.B.: Le ordinazioni vanno riportate nel "Modello Riepilogativo".

ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**

Sede legale c/o **Studio SIC Contra San Marco 43 - 36100 Vicenza** – C.F.95026590240

Sede Operativa: Via Batt. Framarin 18 36100Vicenza

Segreteria: Tel. 0444/339536 - Fax 0444/537448- e-mail: info@assrai.it - www.assrai.it

Orario di apertura al pubblico della Segreteria: Lunedì-Mercoledì e Venerdì dalle 14,00 alle 16,00



DOLCIARIA BORRILLO – SAN MARCO DEI CAVOTI (BN)

A San Marco dei Cavoti, un paese in provincia di Benevento, nascono le dolci idee ricche del sapore di mandorle e nocciole di ottima qualità che sposano il gusto morbido e pieno di cioccolato superiore.

Per queste Feste Pasquali Vi proponiamo una bellissima e buonissima selezione di NOVITA' in eleganti confezioni regalo: peso netto gr.300 : tutti ad **€ 4,50 cad.**



I torroncini morbidi al gianduia, hanno come base una dolce delizia di cioccolato gianduia con granella di mandorle e nocciole tostate. Questi torroncini vengono lavorati in teglia e lasciati indurire per essere tagliati successivamente a bastoncini, ricoperti con cioccolato fondente e incartati singolarmente per preservarne la freschezza.



Baci al Caffè

Crocantini di mandorle e nocciole ricoperti con cioccolato fondente al caffè.



Morbidi al Pistacchio

Una dolce delizia di morbida pasta al cioccolato bianco al gusto di pistacchio e granella di pistacchio, ricoperta di cioccolato fondente.



Ciocco Riso

Una dolce delizia di morbida pasta al cioccolato al latte e riso soffiato, ricoperta con cioccolato al latte

N.B.: Le ordinazioni vanno riportate nel "Modello Riepilogativo".

ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**

Sede legale c/o **Studio SIC Contra San Marco 43 - 36100 Vicenza** – C.F.95026590240

Sede Operativa: Via Batt. Framarin 18 36100 Vicenza

Segreteria: Tel. 0444/339536 - Fax 0444/537448- e-mail: info@assrai.it - www.assrai.it

Orario di apertura al pubblico della Segreteria: Lunedì-Mercoledì e Venerdì dalle 14,00 alle 16,00



LA PASTICCIERA SICILIANA DEI F.LLI FIASCONARO CI
RIPROPONE DA ANNI le

COLOMBE E MARMELLATE SICILIANE

con i sapori tipici dei prodotti del Mediterraneo.

Sono deliziosissime e, grazie all'elegante confezione molto originale, ben si prestano ad essere utilizzate come idea regalo.

Ingredienti scelti e selezionati esclusivamente dalla produzione isolana come zucchero, vaniglia, miele di agrumi, nocciole, stimolano il palato con inaspettate combinazioni di sapori e profumi.

Offrite ai vostri ospiti questi sani e genuini prodotti e riceverete i complimenti:



Classica: mandorle e canditi. 1 kg

Ingredienti: Dolce artigianale da forno con freschi canditi d'arancio ricoperto di glassa e mandorle d'Avola, incarto a mano.

Prezzo : € 11,00



Mediterranea: Fantasia di pistacchi, ananas e albicocca.

1 kg. Ingredienti: Dolce artigianale da forno con canditi d'ananas e albicocca ricoperto di glassa e pistacchi, incarto a mano.

Prezzo : € 12,50



Marmellata di Arance di Sicilia

350 gr

Prezzo : € 2,80



Marmellata di Mandarini di Sicilia

350 gr

Prezzo : € 2,80



Confettura Extra di Fichi d'India di Sicilia

350 gr

Prezzo : € 2,80



La Birra OFELIA è prodotta in un birrificio artigianale da Lisa ed Andrea a Sovizzo (alle porte di Vicenza), ma perché? per il suo passato: è documentato, attraverso reperti archeologici del VI secolo d. C., che qui, durante il dominio Longobardo, si consumava birra.

La birra, in quell'epoca, veniva consumata dove era prodotta... Ofelia è un po' la continuazione di quella storia: dopo quasi un millennio e mezzo si torna a produrre birra a Sovizzo!

La produzione è difficile da catalogare in uno stile, si può far risalire a qualche birra, ma ognuna ha una propria storia

da raccontare, la storia e la nostra idea di quella birra. Se per un piatto la cosa importante è che sia invitante e doni piacevolezza, a maggior ragione una nostra birra deve essere facilmente bevibile. Ciononostante non sono produzioni industriali, quindi non possono essere per tutti: **le nostre creature sono senza compromessi!** **Le tre Birre che proponiamo:**

LA CANCELLIERA TEUTONIC ALE Birra fresca, pulita e dissetante, realizzata con l'utilizzo di malti e luppoli tedeschi interpretati secondo lo stile inglese con creatività tutta italiana. Dal colore biondo opalescente, con profumi leggermente agrumati ed erbacei, gusto secco e deciso con finale amaro dato dal luppolo che la rende una birra di facile bevibilità. Una bionda tedesca di carattere... come la più nota delle cancelliere!

PIAZZA DELLE ERBE SAISON Birra profumata e fresca, con malto d'orzo e di frumento. È realizzata con alcune spezie ed erbe in infusione, fra cui spiccano: menta, buccia di arancia, cardamomo, anice stellato e coriandolo che le conferiscono un ottimo profilo aromatico. Proprio per l'impiego di varie spezie ed erbe, è chiamata Piazza delle erbe, in onore delle numerose piazze venete che portano questo nome.

DIVERSAMENTE BIONDA dry STOUT Birra scura ottenuta con l'utilizzo di 5 malti diversi che conferiscono il corpo e la complessità tipiche delle stout. Al naso si sentono chiaramente note di caffè e di liquirizia. In bocca risulta piena e rotonda con note dolci di malto bilanciate dalla tostatura dello stesso e dal luppolo utilizzato. La gradazione moderata aiuta la bevibilità. Birra vellutata, scura... o diversamente bionda.

IMPERDIBILE PROPOSTA DEI 3 TIPI SOPRAINDICATI DI BIRRA ARTIGIANALE DI ALTA QUALITA' - Cartone da nr.12 bott. ½ l. (4 per tipo) = € 48

N.B.: Le ordinazioni vanno riportate nel "Modello Riepilogativo".

ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**

Sede legale c/o **Studio SIC Contra San Marco 43 - 36100 Vicenza** – C.F.95026590240

Sede Operativa: Via Batt. Framarin 18 36100 Vicenza

Segreteria: Tel. 0444/339536 - Fax 0444/537448- e-mail: info@assrai.it - www.assrai.it

Orario di apertura al pubblico della Segreteria: Lunedì-Mercoledì e Venerdì dalle 14,00 alle 16,00



AZIENDA AGRICOLA BELLAVEDER FAEDO (Trento)

Questa cantina proposta già da **più di 10 anni** è guidata dal Sig. Tranquillo prende vita grazie alla volontà di produrre vino di gran pregio dai vigneti posti tra la Valle dell'Adige e la Valle di

Cembra, precisamente sulla collina di Faedo, invidiabile posizione collinare poco sopra la Val d'Adige che ha contribuito alla storica importanza del paese di Faedo.

Muller Thurgau San Lorenz 2018 – Conf. da 6 bottiglie	45,00 €
Trentino Gewurztraminer 2018 - Conf. da 3 bottiglie	25,50 €
Trentino Sauvignon IGT VdD 2017 - Conf. da 3 bottiglie	30,00 €
Trentino Lagrein Kretzer (Rosato) 2018 – Conf. da 6 bott. – ideale per l'estate fresco	45,00 €
Trentino Lagrein Dunkel 2016 - Conf. da 3 bottiglie	28,50 €
Pinot Nero San Lorenz 2017 Igt - Conf. da 3 bottiglie	30,00 €

N.B.: Le ordinazioni vanno riportate nel "Modello Riepilogativo".

ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**

Sede legale c/o **Studio SIC Contra San Marco 43 - 36100 Vicenza** – C.F.95026590240

Sede Operativa: Via Batt. Framarin 18 36100Vicenza

Segreteria: Tel. 0444/339536 - Fax 0444/537448- e-mail: info@assrai.it - www.assrai.it

Orario di apertura al pubblico della Segreteria: Lunedì-Mercoledì e Venerdì dalle 14,00 alle 16,00

CANTINA PIER FRANCESCO ADAMI

di Manuel Adami



Attraverso una distesa di vigneti rigogliosi, protetti dalla montagna Pianezze che si erge sullo sfondo, si raggiunge San Giovanni di Valdobbiadene, sede dell'**Azienda Agricola Pier Francesco Adami**.

PER IL 2° ANNO mettiamo in offerta una CUVÈE di alta qualità che la Famiglia Pier Francesco Adami ci riserva per le nostre Feste presentata con il marchio CRODE.

E' ora il momento ideale per presentare, anche, RIVA COSTA. Vino bianco fermo ottimo per accompagnare freschi piatti primaverili come primi a base di verdure, pesce e carni bianche nonché frittatine con germogli e funghi primaverili. Da non perdere anche in abbinamento a secondi piatti di pesce.

Sono RIVA COSTA e CRODE il meglio che l'azienda agricola Adami Pier Francesco Vi può offrire.

L'Azienda Pier Francesco Adami è a conduzione strettamente familiare e produce una limitata quantità di bottiglie: provare per credere!

Confezione	Scatola da 6 bottiglie
CUVÈE CRODE	31,00
RIVA COSTA FERMO	22,00

N.B.: Le ordinazioni vanno riportate nel "Modello Riepilogativo".

ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**

Sede legale c/o **Studio SIC Contra San Marco 43 - 36100 Vicenza** – C.F.95026590240

Sede Operativa: Via Batt. Framarin 18 36100Vicenza

Segreteria: Tel. 0444/339536 - Fax 0444/537448- e-mail: info@assrai.it - www.assrai.it

Orario di apertura al pubblico della Segreteria: Lunedì-Mercoledì e Venerdì dalle 14,00 alle 16,00



CA' DEI FAGGI

I vigneti dell'Azienda Agricola Perabò , ora Ca' dei Faggi, si estendono nella zona DOC Colli Orientali del Friuli VIA CITTA' DI NAVE, 10 || 33040 RASCHIACCO DI FAEDIS (UD). La forma di allevamento adottata a Guyot e Capuccina è favorita da terreni generosi e da un clima

particolare. I vini nascono dalla cura meticolosa del vigneto, che prevede il diradamento dei grappoli, per favorire la maturazione ottimale delle uve. Gli stessi principi ispirano le fasi della vinificazione, nel rispetto rigoroso della tradizione e della continua ricerca della qualità. Abbiamo il piacere di farvi conoscere questa Cantina con i migliori prodotti appositamente selezionati e confezionati per noi:



AZ. AGRICOLA PERABO' – Rasciacco di Faedis:

Mix Pregiato: 1 Verduzzo dorato(tipico vino da dessert)-1 Gocce di Passione(spumante extra dry)- 1 Moscato Giallo(Vino dolce bianco da uve messe ad appassire) – Conf. da 3 bottiglie	17,50 €
Mix Bianco 2018 6 bott. : 2 bott. Sauvignon Friulano + 2 bott. Tai Friulano + 2 bott. Ribolla Gialla	30,00 €
Mix Rossi 6 Bott.: 3 bott. Cabernet Franc + 3 bott. Merlot	30,00 €
Riserva affinata in botte 3 bott.: 2 bott.: Tre Fradris Rosso: Merlot (70%), Schioppettino (10%) e Refosco (20%) 1 bott.: Refosco dal peduncolo rosso (vino che matura in tonneaux di media tostatura)	28,00€



ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME

NOVITA'



Siamo a Costabissara
(Vicenza)
in Via G. Mazzini, 39

E' un piacere proporVi per la prima volta questa piccola distilleria a conduzione familiare fondata nel 1887, tramandata di padre in figlio per cinque generazioni. La loro grappa è oggi riconosciuta come una delle migliori del Veneto. Utilizzando ancora l'antico sistema discontinuo in alambicchi di rame, con vapore a bassa pressione, sono in grado di produrre una grappa di elevata qualità. La produzione è molto limitata, il sistema di distillazione è completamente artigianale e l'immagine è raffinata.



Scheda tecnica
**Grappa LA QUARANTA
Schiavo**

VARIETA' UVAGGIO: Cabernet,
Merlot
DATI TECNICI : Alc. 40% vol. -
ml. 700 - h. cm 31

Amore e cura per la distillazione di questa grappa giovane, poco alcolica, che mette in risalto le tipiche caratteristiche quali pulizia nel bocato e retrogusto asciutto, supportati da note floreali al naso e frutta matura nel sapore tipiche in una distillazione di vinacce di Cabernet e Merlot

Prezzo: € 17,10



Scheda tecnica
**ANNO DECIMO
PRUGNA LIQUORE
Schiavo**

DATI TECNICI : Alc. 38% vol. - ml.
700 - h. cm 31

Da una delle vecchie ricette di nonno Guido, ecco riproposta con taglio moderno, uno dei Liquori dolci culto di Vicenza, città del Palladio. Deliziosa liscia, ghiacciata oppure "on the rocks". Da usare anche nell'impasto di dolci, per la correzione del caffè oppure nel gelato. Ideale per chi ama il Liquore dolce di una volta...

Prezzo: € 14,10

ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME

Sede legale c/o Studio SIC Contra San Marco 43 - 36100 Vicenza – C.F.95026590240

Sede Operativa: Via Batt. Framarin 18 36100 Vicenza

Segreteria: Tel. 0444/339536 - Fax 0444/537448- e-mail: info@assrai.it - www.assrai.it

Orario di apertura al pubblico della Segreteria: Lunedì-Mercoledì e Venerdì dalle 14,00 alle 16,00



Scheda tecnica

Grappa di Amarone Distilleria Schiavo

FORMATO: 0,5 L

GUSTO : Ciliegia, frutta di sottobosco matura

GRADO ALCOLICO : 40 %

La grappa di Amarone della Distilleria Schiavo viene ricavata da vinacce fresche di uva Corvina, Molinara e Rondinella, pigiate dopo il loro appassimento e distillate in alambicchi di rame.

Questa splendida grappa appare giovane e di colore trasparente brillante. In bocca stupisce per il sapore morbido ed elegante e perfetta nei momenti di meditazione

Prezzo: € 21,40