



ATTIVITA' SOCIALI  
Vicenza, 25/10/2022

Circolare n° 3271  
Responsabili Attività: – Giaretta A. – Montini G. -  
Battaglion F.



Gentili Socie/Egredi Soci,

Anche quest'anno rispettiamo le tradizioni riproponendo le OFFERTE DI NATALE completando le consegne in tempo utile per le Festività Natalizie.

Come consuetudine vi vengono proposti prodotti di alta qualità che in gran parte avete già avuto modo di apprezzare negli anni scorsi e con i quali già molti di voi hanno impreziosito le loro tavole e fate **attenzione alle NUMEROSE NEW ENTRY e la nuova modalità di compilare l'Ordine per le Cantine Bellaveder e Cà dei Faggi.**

**N.B.** Ai nuovi soci che si iscrivono per poter usufruire della presente iniziativa, non verrà richiesto il versamento delle quote sociali relative al 2022.

**Ciò fatto, per effettuare gli ordini dovrete:**

1. Collegarvi al sito [www.assrai.it](http://www.assrai.it)
2. Cliccare dalla home page "*Offerte Natale 2022*"
3. Visionare la circolare ed effettuare le vostre scelte dei prodotti
4. Effettuare l'iscrizione all'iniziativa sul sito ARAI (**importante per avere la sicurezza che l'ordine venga confermato**)

---

**ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME**

Sede legale c/o Alma Studio Contra San Marco 25 - 36100 Vicenza – C.F.95026590240

Sede Operativa: Viale Milano, 7 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



5. **Compilare il modello "Ordini\_Natale\_2022" nelle celle gialle e fare attenzione ai Fogli Bellaveder e Cà dei Faggi.**
6. **Salvare nel vostro Pc il modello ordini con l'accortezza di rinominare il file**
7. **Inviare il file rinominato alla casella di posta [offertenatale2022@gmail.com](mailto:offertenatale2022@gmail.com)**

**ENTRO E NON OLTRE LUNEDI' 14/11/22 (non sono ammesse deroghe a tale data)**

Precisiamo che gli ordini pervenuti oltre la data del **14/11/22** e/o incompleti non verranno presi in considerazione. Vi chiediamo pertanto precisione e puntualità nella compilazione.

**IMPORTANTE: L'IMPORTO TOTALE A REGOLAMENTO DELLA PRENOTAZIONE VI SARA' COMUNICATO AL VOSTRO INDIRIZZO MAIL ENTRO LA PRIMA DECADE DI DICEMBRE E PRIMA DELLA CONSEGNA DEI PRODOTTI CON LA CONSUNTIVAZIONE DEGLI EVENTUALI PRODOTTI A PESO ORDINATI.**

SUL TOTALE DELL'ORDINE VERRA' APPLICATA UNA PERCENTUALE **NON ANCORA DEFINITA** PER LE SPESE DI TRASPORTO ED IN FUNZIONE DEL TOTALE ORDINI RICVUTI A COPERTURA DELLE SPESE DI DEPOSITO E LOGISTICA DELLE MERCI.

**L'IMPORTO COMUNICATO DOVRA' ESSERE VERSATO, TRAMITE BONIFICO BANCARIO NELL'APPOSITO CONTO DELL'ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME A.R.A.I. - IBAN **IT64T0306911890100000002369** PRESSO BANCA INTESA PREDISPOSTO PER L'OCCASIONE.**

**La merce potrà essere ritirata previa consegna della copia bonifico .**

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

**Le CONSEGNE dei prodotti prenotati avverranno, per Vicenza, NEL CAPANNONNE della Ditta BTS situata in Via Meucci, 21 Torri di Arcugnano (zona S.Agostino). La mappa vi sarà inviata prima delle consegne nei giorni:**

**19 – 20 (Lunedì e Martedì) Dicembre p.v dalle 13,00 alle 18,30**

**I soci delle sezioni di Udine, Treviso verranno contattati direttamente per concordare il ritiro dei prodotti.**

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

---

**ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME**

Sede legale c/o Alma Studio Contra San Marco 25 - 36100 Vicenza – C.F.95026590240

**Sede Operativa: Viale Milano, 7 36100Vicenza**

Segreteria: Tel. 0444/339536 - Fax 0444/537448- e-mail: [info@assrai.it](mailto:info@assrai.it) - [www.assrai.it](http://www.assrai.it)

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



## DA ANNI RIPROPONIAMO

### L'OFFERTA DELLA RISERIA CARNEVALE

Confezioni in Sacchetti di Tela Juta da Kg 2,5 –

**Dalla Lomellina Riso Extra CARNAROLI**

Viene riproposto oramai da tanti anni 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.

**Purtroppo la siccità di quest'anno ha creato una grande riduzione della produzione con difficoltà a reperire il prodotto.**

**La Sig.ra Carnevale che ci conosce da molto ci ha garantito la fornitura di un Carnaroli con la massima garanzia della produzione in Lomellina e di ALTA QUALITA'**

*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.*

I sacchetti in Juta saranno abbelliti **con motivi natalizi, (Presepio, Babbo Natale, Agrifoglio ecc.)** e potranno essere una idea regalo originale e saporita!

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

**€ 8,50.= (3,40€ al kg)**

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 Alma Studio Contra San Marco 25 - 36100 Vicenza – C.F.95026590240

**Sede Operativa: Viale Milano, 7 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**



**RISERIA FORTINA**

**Una Storia di Passione e Amore per il Riso dal 1950 nel cuore di Cavagliano di Bellinzago (Novara)**

Con sacrificio, passione e rispetto la **famiglia Fortina** cura personalmente tutte le fasi della produzione, dalla sua origine fino al confezionamento. Dalla tradizionale pilatura a pietra sino all'utilizzo di macchinari di ultima generazione.



Grazie all'esperienza e all'amore, la **Riseria Fortina** garantisce un prodotto integro e genuino, l'utilizzo della fibra ottica e della nuovissima lucidatrice ad acqua trasformano il riso grezzo in un **prodotto integro e genuino di alta qualità senza alcun residuo.**



## **CARNAROLI EXTRA**

Sacchetto da 2 kg.

**€ 6,00**

---

**ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME****

Sede legale c/o **Alma Studio Contra San Marco 25 - 36100 Vicenza** – C.F.95026590240

**Sede Operativa: Viale Milano, 7 36100Vicenza**

Segreteria: Tel. 0444/339536 - Fax 0444/537448- e-mail: [info@assrai.it](mailto:info@assrai.it) - [www.assrai.it](http://www.assrai.it)

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



**ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME**

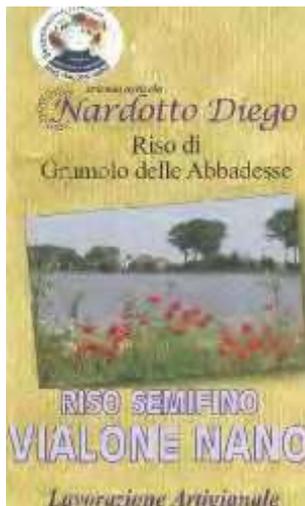


## **IL RISO DI GRUMOLO DELLE ABBADESSE o Riso delle Monache**

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 10 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 dicottura. A titolo informativo il Riso Nardotto ha vinto la prova del Cuocosu 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 :**

**VIALONE NANO : € 3,50**

---

**ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME**

Sede legale c/o Alma Studio Contra San Marco 25 - 36100 Vicenza – C.F.95026590240

Sede Operativa: Viale Milano, 7 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**



“Gusti Semplici” è una piccola realtà del Basso Vicentino, dove grazie alla presenza di numerosi e maestosi alberi di melograno è nata l’idea di produrre questo succo in un piccolo laboratorio artigianale.

Tra i frutti di stagione che ci offre l’autunno, il primo posto in termini di qualità e di benefici sull’intero organismo se lo merita sicuramente la melagrana. Questo frutto non può, infatti, mancare sulle tavole di chi ha scelto di alimentarsi in modo sano e preservare al meglio la propria salute ed il proprio benessere fisico in generale.

La caratteristica principale della melagrana è l’elevato contenuto di flavonoidi che lo rendono uno dei frutti più ricchi di antiossidanti che si trovano in natura. I flavonoidi, infatti, sono sostanze altamente antiossidanti che contrastano i radicali liberi, ritardano l’invecchiamento cellulare e svolgono una funzione protettiva sul cuore e sulle arterie. Le melagrane sono anche ricche di sali minerali, in particolare di potassio (al primo posto), di fosforo, sodio e ferro, di vitamina C e vitamine del gruppo B ed A, di fibre, zuccheri e ovviamente di acqua. Avendo un basso contenuto calorico, circa 63 calorie per 100 grammi di parte edibile, ed essendo ricco di acqua, la melagrana è un frutto molto consigliato nei soggetti che soffrono di diabete o che seguono una dieta dimagrante.

**Bottiglia da 500 ml. di succo puro al 100%**



**€ 6,00**

---

**ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME**

Sede legale c/o Alma Studio Contra San Marco 25 - 36100 Vicenza – C.F.95026590240

**Sede Operativa: Viale Milano, 7 36100Vicenza**

Segreteria: Tel. 0444/339536 - Fax 0444/537448- e-mail: [info@assrai.it](mailto:info@assrai.it) - [www.assrai.it](http://www.assrai.it)

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



## OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

# MACCHIA DEL BARONE



*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 per la qualità del prodotto:

**- Lattina da Litri 5 € 38,00**

**-Cartone da 6 Bott. da 1 lt € 48,00**

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



**ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME****

Sede legale c/o Alma Studio Contra San Marco 25 - 36100 Vicenza – C.F.95026590240

Sede Operativa: Viale Milano, 7 36100Vicenza

Segreteria: Tel. 0444/339536 - Fax 0444/537448- e-mail: [info@assrai.it](mailto:info@assrai.it) - [www.assrai.it](http://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 SICILIA Baglio Ingardia**

**Questo è il 17° 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*.



Hanno creato un extra vergine Grand Cru da agricoltura Biologica ecosostenibile, prodotto dalle cultivar autoctone del territorio trapanese, provenienti chiaramente dagli ulivi secolari più belli e da sole 2 particelle catastali della nostra azienda.

**SELEZIONE limited Edition for ARAI** è il nome dell'olio, prodotto la prima settimana di Ottobre da olive raccolte e selezionate rigorosamente a mano, filtrato immediatamente dopo la molitura per donarvi un Olio puro al 100% senza alcun deposito nella latta.

Il suddetto è in aggiunta al solito olio che avete acquistato da noi negli anni che quest'anno cambia veste, ma non il contenuto!

Rimane sempre un extra vergine biologico Integrale Non Filtrato che abbiamo chiamato "**Tenuta Fuori Regno**".

Il nome deriva da uno dei nostri appezzamenti storici risalente al 1700 annodi fondazione del Baglio e dei suoi uliveti, chiamato così dal Barone per identificare l'unico terreno al di fuori delle mura del regno.

**Latta da 5 Litri di Olio EVO "Selezione" limited edition for  
ARAI € 68,00**

**Latta da 5 Litri di Olio EVO Tenuta Fuori Regno integrale non  
filtrato € 57,00**

---

**ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME**

Sede legale c/o **Alma Studio Contra San Marco 25 - 36100 Vicenza** – C.F.95026590240

**Sede Operativa: Viale Milano, 7 36100Vicenza**

Segreteria: Tel. 0444/339536 - Fax 0444/537448- e-mail: [info@assrai.it](mailto:info@assrai.it) - [www.assrai.it](http://www.assrai.it)

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



**ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME**



## **AZIENDA AGRICOLA BIO S.TAMBURELLO** **VALLE DEL BELICE Poggioreale 8 TP)**



L'AZIENDA AGRICOLA TAMBURELLO E' CONDOTTA DAL SIG. SALVATORE che ci propone oramai da una decina di anni il proprio Olio Extravergine proveniente

dalla propria coltivazione tradizionale a Poggioreale.

Di seguito riepiloghiamo alcune caratteristiche:

- Provenienza: **Sicilia** – Valle del Belice – Poggioreale - Altitudine: 200 mt.
- Varietà di olive: **Nociellara del Belice 100% (monovarietale)**
- Sistema di raccolta: brucatura a mano
- Colore: da verde a giallo con riflessi verdognoli
- Fruttato: da medio a intenso - Odore: fruttato netto di oliva
- Marchio di qualità: **Qualità Sicura Sicilia**

Prodotto **Bio** certificato da Suolo e Salute srl codice operatore : **IT - BIO - 004**

- **Lattina da lt. 5 euro € 60,00**

---

**ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME**

Sede legale c/o **Alma Studio Contra San Marco 25 - 36100 Vicenza** – C.F.95026590240

**Sede Operativa: Viale Milano, 7 36100Vicenza**

Segreteria: Tel. 0444/339536 - Fax 0444/537448- e-mail: [info@assrai.it](mailto:info@assrai.it) - [www.assrai.it](http://www.assrai.it)

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



# OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA **DALL'UMBRIA**



La tradizione olivicola umbra, infatti, è una **tra le più importanti d'Italia**: non a caso, l'olio extravergine di oliva "Umbria" ha ottenuto la **denominazione d'origine protetta (Dop)** su tutto il territorio.

Gli olivi coltivati in Umbria danno vita a un olio così buono perché godono di **condizioni climatiche uniche**, che consentono una maturazione delle olive molto lenta: ciò fa sì che il **tasso di acidità dei frutti sia molto limitato**.

Grande importanza ha anche la mano di chi coltiva e cura le piante *strettamente in biologico*.

Qui **SILVIO (Guida Escursionistica)** e la sua Famiglia che moltissimi di Voi già avrà avuto modo di conoscere in occasione dei tantissimi viaggi del Centro e Sud d'Italia, raccolgono i frutti a mano all'**inizio della maturazione**, non alla fine. Questa modalità fa sì che le olive abbiano bassa acidità e un deciso **gusto fruttato**.

*La produzione di soli 100 alberi (in esclusiva per gli Amici di Famiglia)* risulta veramente limitata ed è questo il motivo che ci ha spinti a proporVi questo prodotto ECCEZIONALE.

- **confezioni da 2 bottiglie da 1 litro cad. € 35,00**  
(a disposizione esclusiva n. 40 massimo di confezioni da 2 bott.)



**ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME**



## **PARMIGIANO REGGIANO di Montagna**

A grande richiesta da **più di 15 anni** riproponiamo la prelibatezza di questo

**PARMIGIANO REGGIANO** di Borgotaro



Il Caseificio di Borgotaro ha espressamente riservato per i ns. associati un lotto di “Forme” con stagionatura **24 mesi** assolutamente garantite.

Il Parmigiano è ottenuto dal pregiatissimo latte proveniente dalle stalle della zona (appennino tosco-emiliano)

**Confezioni sottovuoto del peso di circa 1 Kg Cad. al prezzo di**

**15,50 € al Kg. Prezzo in base al peso**

**N.B.: Le ordinazioni vanno riportate nel “Modello Riepilogativo”.**

---

**ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME**

Sede legale c/o **Alma Studio Contra San Marco 25 - 36100 Vicenza** – C.F.95026590240

**Sede Operativa: Viale Milano, 7 36100Vicenza**

Segreteria: Tel. 0444/339536 - Fax 0444/537448- e-mail: [info@assrai.it](mailto:info@assrai.it) - [www.assrai.it](http://www.assrai.it)

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



**ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME**



# **OSSATO BRUNO & FIGLI GAZZO (PD)**



## **GRANA PADANO**

delle migliori forme portate a **stagionatura di 42 mesi (Giugno 2019) nei loro magazzini** e provenienti dalla zona del Veneto. Una qualità che merita la nostra attenzione: *provare per credere!*

**Prezzo al Kg. € 16,90**

Prezzo in base al peso sottovuoto



## **GRANA BRESCIANO**

### **Cooperativa Maddalena**

Forme di alta qualità con **stagionatura oltre 27 mesi** e provenienti dalla provincia di Brescia. Prodotto che merita di essere degustato!

**Prezzo al Kg € 13,90**

Prezzo in base al peso sottovuoto

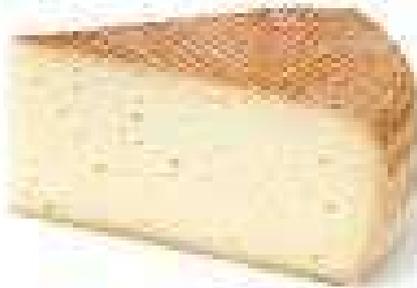


## **FORMAGGIO MALGA NEI LESSINI**

un Formaggio con stagionatura di 8/10 mesi dolce al palato ad un prezzo molto interessante.

**Prezzo al Kg € 9,90**

Prezzo in base al peso sottovuoto



---

**ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME**

Sede legale c/o Alma Studio Contra San Marco 25 - 36100 Vicenza – C.F.95026590240

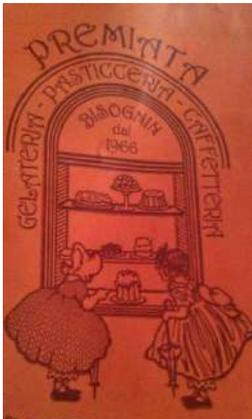
Sede Operativa: Viale Milano, 7 36100Vicenza

Segreteria: Tel. 0444/339536 - Fax 0444/537448- e-mail: [info@assrai.it](mailto:info@assrai.it) - [www.assrai.it](http://www.assrai.it)

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



## **PASTICCERIA BISOGNIN MANDORLATO COLOGNA VENETA**



Dopo il successo degli scorsi anni proponiamo un Mandorlato con la **M maiuscola** preparato appositamente per noi in Pasticceria da un Artigiano di Cologna Veneta. Gli ingredienti di prima qualità, miele di acacia italiano, mandorle pugliesi, zucchero ed albume d'uovo, garantiscono un prodotto naturale di ottima bontà'.



- Torta Mandorlato da gr. 280 € **12,20**



- Sacchetto Mandorlato dorato tocchetti gr. 280 € **12,20**  
(pezzetti mandorlato classico)

- Sacchetto Nocciolato dorato tocchetti gr. 280 € **12,20**  
(pezzetti mandorlato alla nociola piemontese)

2

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

---

**ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME**

Sede legale c/o **Alma Studio Contra San Marco 25 - 36100 Vicenza** – C.F.95026590240

**Sede Operativa: Viale Milano, 7 36100Vicenza**

Segreteria: Tel. 0444/339536 - Fax 0444/537448- e-mail: [info@assrai.it](mailto:info@assrai.it) - [www.assrai.it](http://www.assrai.it)

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



A



GRANDE RICHIESTA riproponiamo

## **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 questo Natale Vi proponiamo una bellissima e buonissima selezione di NOVITA' in eleganti confezioni regalo: peso netto gr.300

- I famosi **Baci Torroncini Borrillo** proposti in esclusiva ai soci in elegante confezione regalo: **€ 4,70**
- **Baci all'Arancia** Croccantini di mandorle e nocciole ricoperti con cioccolato al gusto di arancia : **€ 5,20**
- **I torroncini morbidi al Gianduaia**, hanno come base una dolce delizia di cioccolato gianduaia con granella di mandorle e nocciole tostate. Vengono lavorati in teglia e lasciati indurire, ricoperti con cioccolato fondente e incartati singolarmente per preservarne la freschezza: **€ 5,40**
- **Morbidi al Pistacchio** Una dolce delizia di morbida pasta al cioccolato bianco al gusto di pistacchio e granella di pistacchio, ricoperta di cioccolato fondente: **5,20 €**



**ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME**

Sede legale c/o Alma Studio Contra San Marco 25 - 36100 Vicenza – C.F.95026590240

Sede Operativa: Viale Milano, 7 36100 Vicenza

Segreteria: Tel. 0444/339536 - Fax 0444/537448- e-mail: [info@assrai.it](mailto:info@assrai.it) - [www.assrai.it](http://www.assrai.it)

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



**ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME**



**LA PASTICCIERA SICILIANA DEI F.LLI FIASCONARO CI  
PROPONE DA DIVERSI ANNI I SEGUENTI PRODOTTI:**



### **PERE E CIOCCOLATO**

Panettone con gocce di Cioccolato e Pera candita ricoperto di cioccolato bianco e croccantini di cioccolato, confezionato a mano 1000 gr. € 14,50



### **MANDORLE**

Dolce artigianale da forno con uvetta ricoperto di glassa e mandorle, incarto a mano. 1000 gr. € 12,60

### **Vasetti di CREME DA SPALMARE:**



#### **CREMA AL PISTACCHIO**

Crema di pistacchi gr. 180 € 5,90



#### **CREMA AL CIOCCOLATO**

Crema al cioccolato di Sicilia gr. 180 € 5,60

---

**ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME**

Sede legale c/o Alma Studio Contra San Marco 25 - 36100 Vicenza – C.F.95026590240

Sede Operativa: Viale Milano, 7 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



## Venosta 1760

### la marmellata da SLINGIA in Alto Adige

L'elaborazione di quest'ottima materia prima di elevata qualità, avviene sempre in piccole quantità, per una confettura non solo adatta alla prima colazione ma che si sposa eccellentemente anche con i formaggi stagionati. *1760 è il nome che, non a caso, la famiglia Bernhart ha scelto per la sua confettura. Si tratta dell'altitudine in cui si trovano i campi di fragole di montagna. Adagiati su pendii baciati dal sole, sono tra i più alti in Europa per questo tipo di coltivazione. Dopo averla assaggiata, difficilmente vi accontenterete di quella del super.*

La confettura della **Val Venosta** custodisce l'essenza della genuinità. **Cremosa. Morbida nel gusto. Il sapore delle fragole mature.** La famiglia Bernhart, del maso Christlhof, coltiva i campi di Slingia a 1.700 mt in Val Venosta, seguendo il ritmo della natura da generazioni. Cottura breve a temperatura elevata. Questo è il segreto del mestiere per esaltare il sapore dei frutti. *Fragole, albicocche, frutti di bosco beneficiano di condizioni climatiche del tutto particolari. Le notti fredde e le giornate assolate, garantiscono una maturazione lenta e il giusto equilibrio di zuccheri e acidità. Un barattolo davvero pregiato, ma non nel prezzo...che considerando la qualità del prodotto offerto è assolutamente per tutte le tasche! E la caratteristica di queste composte di frutta è la percentuale alta della frutta 70% su 100gr e meno zuccheri e senza coloranti ed aromi artificiali.*

BARATTOLO DA 350 gr	Costo unitario
MARMELLATA DI FRAGOLE	6,00 €
MARMELLATA DI ALBICOCCHES della Val Venosta	6,00 €
MARMELLATA DI FRAGOLE & LAMPONE	6,50 €

---

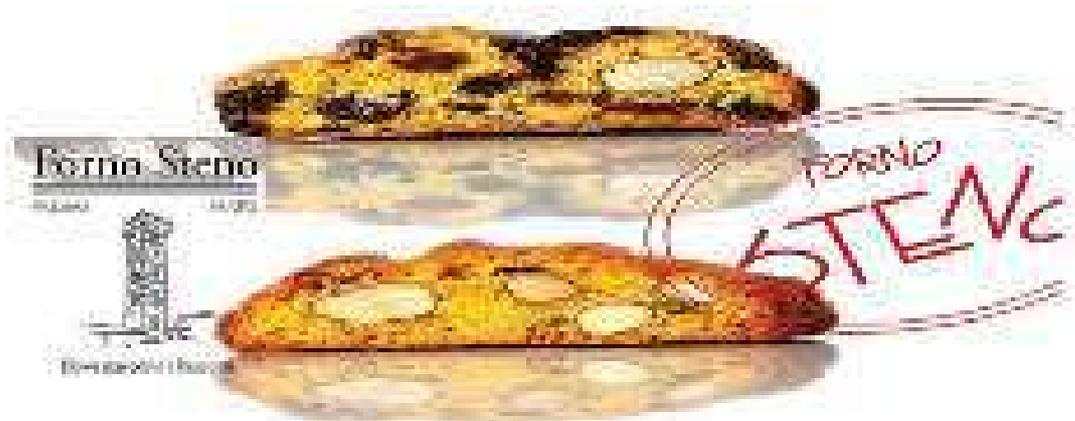
### ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME

Sede legale c/o Alma Studio Contra San Marco 25 - 36100 Vicenza – C.F.95026590240

Sede Operativa: Viale Milano, 7 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



Da sempre i Toscani sono fermi nel rispetto delle loro tradizioni, dei loro dolci tramandati da generazioni, ma curiosi e capaci di innovazione: *toscani insomma!!!* E' con piacere che proponiamo **per la prima volta** alcuni articoli del Forno Steno a Vaiano/ Prato : *prelibatezze uniche!!!! Confezioni da 500gr.*

**Mandorla e cioccolato, un biscotto che vale per due**  
**€ 7,70**

**Biscotto Morbido con scorze di arancia e cannella**  
**€ 7,70**

**Il Profumo e la dolcezza del fico candito racchiusi  
in un guscio di tenero biscotto**  
**€ 7,70**





## Macelleria Petrucci ad Arquata del Tronto

è sempre stata una eccellenza tra le migliori norcinerie italiane. Dopo il sisma che ha devastato l'azienda, i fratelli Petrucci si sono riscattati e ritornati sul mercato alla grande!!!.. Vi riproponiamo per il 7° anno alcuni dei prodotti selezionati e preparati proprio per

noi:



**Salsicette di cinghiale secche** : confezione 10 salsicce sottovuoto di 400/500gr a 17,00€ al **Prezzo alla confezione 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 16,50 Kg. **Prezzo alla confezione circa 7,00€** (Prezzo in base al peso)

**Trancio di culatta di prosciutto (Culatello)** : la parte pregiata del prosciutto senza osso. *Il fiore all'occhiello del negozio.* I tranci pesano intorno a 700/800 grammi e costano 23,00 al kg

**Prezzo al pezzo 18 – 19 €** (Prezzo in base al peso)



**Trancio di guanciale**: Massaggiato e salato in modo naturale a mano. Tranci da 600/700 grammi. Costano 14,50 al kg **Prezzo al pezzo 8 – 8,5 €** (Prezzo in base al peso)

**Trancio di Lonzino** Peso 400/500 gr. al prezzo di 21,00 al Kg.

**Prezzo al pezzo circa 10 €** (Prezzo in base al peso)



**Pecorino Semi stagionato** 14 mesi in grotta. Fatto e stagionato a **Castelluccio di Norcia** con latte di pecora e con pascoli a 1.000 metri: 19,50 al kg (tranci da 500 grammi):

**Prezzo al pezzo circa 9,50 €** (Prezzo in base al peso)





**ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME**



**L'AZIENDA FAMILIARE CAMPISI NASCE NEL 1854 A MARZAMEMI (SR),**  
In un piccolo Borgo intriso di tradizioni legate alla lavorazione del Pesce

Vendutissimi tutti i prodotti, specialmente quelli di pesce del mar Ionio e del Mediterraneo, insieme alle verdure di stagione oltre che ovviamente al Pomodorino di Pachino a km 0. Tutto senza conservanti, coloranti e additivi chimici.

Specialità del Mediterraneo- Campisi vi offre la possibilità di regalare i sapori tipici, prelibati e unici della tradizione siciliana con le sue confezioni, preparate per stupire e deliziare i sensi di quanti le ricevono.

### **BOTTARGA di Muggine a Tranci da 90 gr. Al netto circa**



La Bottarga di muggine Campisi, viene preparata rispettando la sua tradizionale preparazione di pulitura, salatura, pressatura ed essiccazione, utilizzando però le moderne tecnologie che non ne alterano il suo sapore deciso ed il suo colore ambrato. La bottarga di muggine è ricchissima di Omega3, un integratore importante per la salute e la bellezza. Per il suo alto valore proteico tradizionalmente costituiva il pasto dei pescatori che trascorrevano la giornata in mare. Ottima per gli stuzzichini di un apericena, per un antipasto al sapore di mare, primi e secondi piatti dal sapore mediterraneo, un contorno con un tocco di classe. **Prezzo al pezzo 9,00 €**

(Prezzo in base al peso)

---

**ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME**

Sede legale c/o Alma Studio Contra San Marco 25 - 36100 Vicenza – C.F.95026590240

Sede Operativa: Viale Milano, 7 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



### **Crema di Pesce Spada (barattolo 210 gr)**

Ingredienti: pesce spada , olio di semi di girasole, ciliegino secco, capperi, cipolla, prezzemolo, peperoncino, sale marino. E' una deliziosa crema di pesce spada arricchita con ciliegino secco e aromi locali da degustare sia sui crostini o per la realizzazione di primi piatti buoni e fantasiosi come le linguine con crema di pesce spada. Buon appetito! **Prezzo al barattolo 5,00 €**



### **Patè di Ricciola (barattolo 210 gr)**

Il Patè di Ricciola è un prodotto sfizioso e versatile. Un condimento perfetto per preparare antipasti spalmato su bruschette di pane oppure per farcire tartine a piacere. Ideale anche per insaporire primi piatti a base di pasta calda o fredda o per dare un tocco in più ai secondi piatti a base di pesce. **Prezzo al barattolo 5,00 €**



### **Pesto di Tonno del Mediterraneo con Pistacchio 210 G**

Tonno 50%, olio di semi, cipolla, capperi, pistacchio, salsa di pomodoro, olio di Oliva, basilico, sale. Ideale per esaltare il sapore dei vostri piatti o per la realizzazione di sfiziose bruschette. Ha un gusto forte ma allo stesso tempo equilibrato nel profumo e nella dolcezza: con questa golosa salsa si possono preparare dei piatti prelibati con estrema facilità.

**Prezzo al barattolo 5,00 €**



### **Pesto di Pistacchio (barattolo 90 gr) *La Specialità*** **Condimento Siciliano per eccellenza!!!**

Viene utilizzata la migliore produzione per preparare il pesto di pistacchi Etnatost, secondo **ricetta originale**. Ideale per arricchire deliziosi primi piatti, l'utilizzo più classico in cucina è con la pasta. Tuttavia, il suo **sapore particolare e delicato** si sposa perfettamente con seconde portate e qualsiasi tua ricetta salata.

Per assaporare al meglio il nostro pesto di pistacchio, **condimento Siciliano per eccellenza**, consigliamo di provarlo sulle bruschette calde!

**Prezzo al barattolo 3,70 €**



**ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME**



*Bosco del Fracasso*

AGRITURISMO • FATTORIA BIOLOGICA



**PASSIONE PER LE COSE  
BUONE NEL CUORE**

**DELL'EMILIA A SCANDIANO (RE)** Coltiviamo con metodo biologico i terreni della nostra famiglia da generazioni. Vigneti maritati con vecchie varietà di frutti e piccoli frutti e ortaggi che trasformiamo in delizie in vasetto nella nostra cucina-laboratorio.

**Confetture extra di frutti, composte dolcificate col mosto, confetture al balsamico e agrodolci.**



**COMPOSTE** stuzzicanti per accompagnare i vostri **FORMAGGI**: Confezione da 4 vasetti da 120 gr. Cad. : **zucca e zenzero, cipolle agrodolce, fragole al balsamico, peperoni e peperoncino** :€ 9,50

**LE NOSTRE MARMELLATE:** VASETTO DA 230G

- **CONFETTURA EXTRA DI FICHI € 4,50**
- **CONFETTURA EXTRA DI ARANCE € 4,50**

**Balsamico** dal mosto delle nostre uve biologiche cotto, acetificato e invecchiato in botticelle di diversi legni nelle batterie della nostra Acetaia. **PRODUZIONE LIMITATA.**

Dalle nostre uve bianche di antiche varietà: trebbiano, spergola, occhio di gatto, ricaviamo il mosto che cuoce a fuoco lento. Il tempo ci ricompensa con un aceto scuro, denso e profumato. Un vero Balsamo da degustare, per condire e per dare un tocco speciale ai i vostri piatti.



**BALSAMICO 18  
ANNI 100 ML**

**20 €**



**BALSAMICO  
RISERVA  
25 ANNI 100 ML**

**26 €**

**ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME**

Sede legale c/o Alma Studio Contra San Marco 25 - 36100 Vicenza – C.F.95026590240

Sede Operativa: Viale Milano, 7 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



**PER LA PRIMA VOLTA NEL  
VERONESE**

La famiglia Piona tramanda una passione incondizionata per il mondo vitivinicolo **dal lontano 1893**, anno in cui un lungimirante e ambizioso Albino Piona, il bisnonno, iniziò a mettere le basi di un progetto che ancora oggi continua a crescere.

L'Azienda, a conduzione familiare, si trova in prossimità del Lago di Garda e delle colline moreniche, **nel pieno della zona vitivinicola del Custoza**, dove i filari si incrociano e talvolta si sovrappongono, dando vita a un incantevole paesaggio. L'Azienda produce e vende vino da quattro generazioni con passione, impegno e professionalità tra le colline che circondano il paese di Custoza. IL territorio **PER ECCELLENZA** della produzione delle Doc del Custoza, Bardolino e Chiaretto di Bardolino. La Cantina è inoltre pluripremiata ma vi invitiamo a navigare <https://www.albinopiona.it/> e scoprire il valore di questa Azienda.



**BARDOLINO ALBINO PIONA**  
D.O.C.

**CUSTOZA ALBINO PIONA**  
D.O.C.



Confezione	Scatola da 6 bottiglie
<b>BARDOLINO DOC</b>	<b>37,00</b>
<b>CUSTOZA DOC</b>	<b>37,00</b>



## AZIENDA AGRICOLA "MARSURA NATALE" GUIDA DI VALDOBBIADENE

E' da molti anni che tanti di voi hanno avuto modo di conoscere e apprezzare questa Cantina guidata dallo storico Sig. Natale che propone una selezione di Prosecco DOC in scatola da 6 Bottiglie (SOLO PER NOI) ad un prezzo veramente eccezionale. Se non l'avete ancora assaggiato *provatelo* e Prosit con gli splendidi Proseccchi Marsura Natale (DA NON CONFONDERE CON ALTRI MARSURA della zona)



Confezione	Scatola da 6 bottiglie
<b>Millesimato De Vina</b>	<b>32,00</b>



Confezione	Scatola da 6 bottiglie
<b>MIX Le Casotte: Extra Dry Le Casotte + BRUT Le Casotte</b>	<b>25,00</b>

**ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME**

Sede legale c/o **Alma Studio Contra San Marco 25 - 36100 Vicenza** – C.F.95026590240

**Sede Operativa: Viale Milano, 7 36100Vicenza**

Segreteria: Tel. 0444/339536 - Fax 0444/537448- e-mail: [info@assrai.it](mailto:info@assrai.it) - [www.assrai.it](http://www.assrai.it)

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



## L'Azienda Agricola **REBULI**

**FRANCO** nasce a Valdobbiadene alla fine degli anni Novanta Si tratta di una piccola realtà in Via Cima a Valdobbiadene a conduzione familiare con circa 3,5 ettari di vigneto esclusivamente in collina. I vigneti sono collocati all'interno della zona di produzione del Prosecco Superiore DOCG.

L'Azienda produce, quindi, una limitata quantità di bottiglie che **proponiamo per la prima volta e meritano la nostra attenzione : provare per credere!**



**PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT**



**EXTRA DRY "LA RIVETA"**



Confezione	Scatola da 6 bottiglie
<b>PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT</b>	<b>44,00</b>
<b>EXTRA DRY "LA RIVETA"</b>	<b>24,00</b>

**ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME**

Sede legale c/o **Alma Studio Contra San Marco 25 - 36100 Vicenza** – C.F.95026590240

**Sede Operativa: Viale Milano, 7 36100Vicenza**

Segreteria: Tel. 0444/339536 - Fax 0444/537448- e-mail: [info@assrai.it](mailto:info@assrai.it) - [www.assrai.it](http://www.assrai.it)

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



Franciacorta

## TENUTA AMBROSINI

Nel cuore dell'anfiteatro morenico di Franciacorta, sorge questa piccola ma significativa realtà sapientemente gestita dalla famiglia Ambrosini. I vitigni coltivati sono quelli necessari per ottenere il miglior prodotto conforme alla Docg Franciacorta e alla Doc Curtefranca. Al centro dei vigneti di proprietà, la nuova cantina, dotata delle



più moderne tecnologie di vinificazione e affinamento dei vini. L'Associazione Italiana sommelier ha riconosciuto a Tenuta Ambrosini il titolo di Miglior Franciacorta Satén e siamo onorati di proporvi già per il 7° anno consecutivo queste splendide Bollicine

### **PREZZI IN ESCLUSIVA SOLO PER NOI**

Confezione	Scatola da 3 bottiglie
Conf. 3 bottiglie Bollicine : FRANCIACORTA BRUT DOCG	<b>52,00 €</b>
Conf. 3 bottiglie FRANCIACORTA :1 BRUT DOCG- 1 SATEN MILLESIMATO 2018 + 1 DOSAGGIO ZERO Nihil DOCG	<b>62,00 €</b>

Le ordinazioni vanno riportate nel modello riepilogativo

---

### **ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME**

Sede legale c/o Alma Studio Contra San Marco 25 - 36100 Vicenza – C.F.95026590240

Sede Operativa: Viale Milano, 7 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



**UNA FINESTRA SUI COLLI  
A VO'**

## Vigna Roda, vini dei Colli Euganei

Il Parco dei Colli Euganei, ricco di storia e bellezze naturali, è lo splendido scenario naturale dell'attività di Vigna Roda che qui coltiva le sue viti e produce i suoi vini. La zona, inserita nel Parco Regionale è particolarmente vocata alla viticoltura, la natura è protetta e le condizioni pedoclimatiche favorevoli per lo sviluppo del

vino dei colli euganei. L'azienda vitivinicola della famiglia Strazzacappa, oggi guidata da Gianni e dalla moglie Elena, è una realtà giovane e dinamica ma già affermata nella produzione di vini di alta qualità.

Quest'anno RIPROPIAMO questa Cantina questi vini appositamente selezionati e confezionati per noi:

### **SERPRINO Colli Euganei Doc Frizzante:**

È un vino da tenere sempre a disposizione PER TUTTI I MOMENTI molto versatile, si sorseggia in qualsiasi occasione bevuto come aperitivo, ottimo con il pesce, predilige piatti delicati si consiglia diservire a 8/10°C

**AROMA 2.0 Moscato Bianco:** in bocca si presenta sapido e ben strutturato con una buona acidità che ne esalta la freschezza.

**"IL DAMERINO" Merlot dei Colli Euganei:** Vino dal colore rubino, si presenta al naso con profumi di ciliegia frutti di bosco, in bocca è secco e ben equilibrato con una piacevole morbidezza.

**"ESPERO" Cabernet dei Colli Euganei:** Vino dal colore rubino con riflessi violacei, si presenta al naso con profumi intriganti erbacei e speziati, in bocca è secco morbido ben equilibrato.

<b>Confezioni Miste</b>	<b>Scatola da 6 bottiglie</b>
<b>VINI BIANCHI:</b> 3 bott. SERPRINO + 3 bott. AROMA 2.0	<b>37,00 €</b>
<b>VINI ROSSI :</b> 3 bott. DAMERINO (merlot) + 3 bott. ESPERO (cabernet)	<b>43,00 €</b>

---

### **ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME**

Sede legale c/o Alma Studio Contra San Marco 25 - 36100 Vicenza – C.F.95026590240

Sede Operativa: Viale Milano, 7 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**



## NUOVA CANTINA DEI COLLI ORIENTALI DEL FRIULI



La nostra azienda si estende per 30 ettari all'interno dell'area DOP Friuli Colli Orientali tra i comuni di **Manzano, Buttrio e Premariacco**. Gli antichi testi riportano che intorno all'anno mille la **Famiglia di Prampero**, arrivò in Friuli dal Nord con il suo esercito e dopo aver conquistato molte terre, si impegnò a renderle fertili.

La coltivazione della vigna, intrapresa in epoche lontane, scegliendo i terreni migliori, è stata tramandata come un dono prezioso, di generazione in generazione.

Anche oggi la dr.ssa Elisabetta conserva la stessa sensibilità per la terra della madre, Contessa Anna di Prampero, con entusiasmo e passione segue la tradizione unendo le più raffinate tecniche enologiche, ottenendo magnifici risultati.

La qualità dei vini è garantita da rigorose gestioni dei vigneti insieme al diradamento dei grappoli e alla vendemmia nel momento ottimale di maturazione delle uve.

Come per arricchire la struttura e il bouquet dei vini rossi e sostenere la loro longevità, vengono usate una vasta gamma di piccole barrique di rovere.

In questa prospettiva di gran rispetto per le antiche tecniche e l'agricoltura tradizionale, da molti anni viene dato ampio spazio a vitigni autoctoni come Ribolla Gialla, Friulano, Schioppettino, soprattutto Pignolo e Tazzelenghe, vitigni molto antichi e di grande valore.



ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**

Sede legale c/o Alma Studio Contra San Marco 25 - 36100 Vicenza – C.F.95026590240

Sede Operativa: Viale Milano, 7 36100Vicenza

Segreteria: Tel. 0444/339536 - Fax 0444/537448- e-mail: [info@assrai.it](mailto:info@assrai.it) - [www.assrai.it](http://www.assrai.it)

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



**ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME**



La Sig.ra ELSABETTA PER FARCI CONOSCERE **QUESTE ECCELLENZE** HA PENSATO DI OFFRIRVI UNA SELEZIONE MISTA A NOI RISERVATA DI VINI BIANCHI E ROSSI:

Cartone da 6 bottiglie vini BIANCHI: - 2 bottiglie di Friulano 2021 Dop Fco + 2 bottiglie di Ribolla Gialla 2021 Dop Fco + 2 bottiglie di Sauvignon 2021 Dop Fco **€ 39,50**

Cartone da 6 bottiglie vini ROSSI: - 3 bottiglie di Schioppettino 2020 Dop Fco + 3 bottiglie di Merlot 2019 Dop Fco **€ 42,50**

---

**ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME**

Sede legale c/o Alma Studio Contra San Marco 25 - 36100 Vicenza – C.F.95026590240

**Sede Operativa: Viale Milano, 7 36100Vicenza**

Segreteria: Tel. 0444/339536 - Fax 0444/537448- e-mail: [info@assrai.it](mailto:info@assrai.it) - [www.assrai.it](http://www.assrai.it)

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



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 e sono a Costabissara (VI). 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.



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 boccato 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: € 20,00**



Scheda tecnica

**Grappa  
INVECCHIATA OLD'S  
Schiavo**

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

Questa Grappa è stata ottenuta dal blend di 4 grappe diverse: Cabernet, Merlot, Garganega e Moscato. Invecchiata volutamente in barrique usate, per mantenere il profumo floreale del Moscato supportato dalla nota di miele d'acacia.

**Prezzo: € 24,00**



**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.

**Data la qualità della Cantina e dei suoi prodotti, quest'anno Vi diamo la possibilità di sbizzarrirvi nella scelta dei vini che più vi piacciono, l'importante che nella compilazione dell'ordine si raggiunga minimo una confezione da 6 bottiglie o multipli.**

<b>Trentodoc Brut Nature Riserva 18</b>	bott da 0,75 lt	<b>21,00</b>
<b>Trentodoc Brut Nature Rosè Riserva 18</b>	bott da 0,75 lt	<b>25,00</b>
Trentino Chardonnay 21	bott da 0,75 lt	<b>9,00</b>
Trentino Müller-Thurgau <b>San Lorenz</b> 21	bott da 0,75 lt	<b>9,00</b>
Dolomiti Bianco igt 20	bott da 0,75 lt	<b>13,00</b>
Trentino <b>Gewürztraminer</b> 21	bott da 0,75 lt	<b>11,00</b>
Trentino Riesling <b>Faedi</b> 20	bott da 0,75 lt	<b>13,00</b>
Trentino Lagrein <b>Kretzer</b> 21	bott da 0,75 lt	<b>9,00</b>
Teroldego Mas Picol igt 20	bott da 0,75 lt	<b>10,00</b>
Trentino Lagrein <b>Dunkel</b> 20	bott da 0,75 lt	<b>12,00</b>
Trentino Lagrein D. <b>Mansum</b> 19	bott da 0,75 lt	<b>17,00</b>
Pinot Nero <b>San Lorenz</b> igt 21	bott da 0,75 lt	<b>13,00</b>
Trentino Pinot Nero <b>Faedi Riserva</b> 19	bott da 0,75 lt	<b>20,00</b>

**ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME**

Sede legale c/o Alma Studio Contra San Marco 25 - 36100 Vicenza – C.F.95026590240

Sede Operativa: Viale Milano, 7 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**



CAI



CAF

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 riproporVi questa Cantina con i migliori prodotti appositamente selezionati e confezionati per noi.



**Data la qualità del prodotto, quest'anno Vi diamo la possibilità di sbizzarrirvi nella scelta dei vini che più vi piacciono, l'importante che nella compilazione dell'ordine si raggiunga minimo una confezione da 6 bottiglie o multipli.**

---

**ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME**

Sede legale c/o Alma Studio Contra San Marco 25 - 36100 Vicenza – C.F.95026590240

Sede Operativa: Viale Milano, 7 36100Vicenza

Segreteria: Tel. 0444/339536 - Fax 0444/537448- e-mail: [info@assrai.it](mailto:info@assrai.it) - [www.assrai.it](http://www.assrai.it)

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



UNITA' DI MISURA	REFERENZA	BIANCO-B ROSSO -R	PREZZO UNITARIO IVA COMPRES
<b>VINI BIANCHI/WHITE WINE</b>			
0,75	FRIULANO	B	6,0
0,75	PINOT GRIGIO	B	6,0
0,75	SAUVIGNON	B	6,0
0,75	RIBOLLA GIALLA	B	6,0
<b>VINI ROSSI/RED WHINE</b>			
0,75	CABERNET	R	6,0
0,75	MERLOT	R	6,0
0,75	REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO	R	6,0
0,75	ROSATO (uvaggio SCHIOPETTINO )	R	6,0
<b>VINI AFFINATI / RESERVE WINE</b>			
0,75	REFOSCO DI FAEDIS	R	10,0
0,75	TRE FRADIS NERI (refosco+merlot+schiopeppino)	R	10,0
0,75	TRE FRADIS BLANC (sauvignon+chardonnay+friulano)	B	10,0
<b>VINI DOLCI/RAISEN WINE</b>			
0,5	VERDUZZO FIULANO	B	6,0
0,5	MOSCATO GIALLO	B	6,0
0,5	CHEL DI UNE VOLTE (uvaggio Friulano )	B	6,0
0,5	SPIRITO DEL BOSCO (uvaggio Schiopeppino )	R	6,0
0,5	IMPERATORE (uvaggio Verduzzo )	B	6,0
<b>SPUMANTE/SPARKLING WINE</b>			
0,75	RIBOLLA GIALLA BRUT	B	7,0

**ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME**

Sede legale c/o Alma Studio Contra San Marco 25 - 36100 Vicenza – C.F.95026590240

**Sede Operativa: Viale Milano, 7 36100Vicenza**

Segreteria: Tel. 0444/339536 - Fax 0444/537448- e-mail: [info@assrai.it](mailto:info@assrai.it) - [www.assrai.it](http://www.assrai.it)

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