



ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME

Vicenza, 03/03/23

Circolare n° 3333

Responsabili Attività: – Giaretta A. – Montini G. - Battaglion f:



Gentili Socie/Egregi Soci,

Siamo già vicini alla Pasqua ed anche se le festività natalizie sono passate da poco, *desideriamo* proporvi anche quest'anno *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. **Attenzione alle NEW ENTRY e la nuova modalità di compilare l'Ordine per le Cantine Bellaveder e Cà dei Faggi.**

Ciò fatto, per effettuare gli ordini dovrete:

1. Collegarvi al sito www.assrai.it
2. Cliccare dalla home page [OffertePasqua2023](#)
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**)
5. Compilare il modello "Ordini Pasqua 2023" **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 offertepasqua2023@gmail.com
8. **Controllare**, poi, che nella vostra casella vi arrivi la **conferma di ricezione** del vostro ordine.

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. 0444/1934056- 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

GLI ORDINI DEVONO ARRIVARE ENTRO E NON OLTRE GIOVEDI' 16 MARZO 2023 (non sono ammesse deroghe a tale data).

Precisiamo che gli ordini pervenuti oltre la data del 16/03/23 e/o incompleti non verranno presi in considerazione. Vi chiediamo pertanto precisione e puntualità nella compilazione.

ATTENZIONE: AI PREZZI NON SARANNO APPLICATE ULTERIORI MAGGIORAZIONI PER LA LOGISTICA A MENO CHE NON INTERVENGANO SENSIBILI AUMENTI DEI COSTI TRASPORTO CHE POTREBBERO INCIDERE SUL COSTO FINALE PRODOTTO.

IMPORTANTE: L'IMPORTO TOTALE A REGOLAMENTO DELLA PRENOTAZIONE VI SARA' COMUNICATO AL VOSTRO INDIRIZZO MAIL ALCUNI GIORNI PRIMA DELLA CONSEGNA DEI PRODOTTI CON LA CONSUNTIVAZIONE DEGLI EVENTUALI PRODOTTI A PESO ORDINATI.

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.

Le CONSEGNE dei prodotti prenotati avverranno per **TUTTI NEL CAPANNONE della Ditta BTS situata in Via Meucci, 21 Arcugnano (zona S.Agostino)** il giorno:

Giovedì' 6 aprile 2023 p.v dalle 10,30 alle 18,30

IMPORTANTE:

- 1) Isoci delle sezioni di Udine, Treviso verranno contattati direttamente per concordare il ritiro dei prodotti presso la suddetta sede a Vicenza.
Udine: Pignatelli Pasquale (334/1804812) - Miani Bruno (340/6225250) – Per Treviso Sig.Catelli 320 7717549
- 2) Si avvisano, inoltre, tutti coloro che fossero impossibilitati a ritirare la merce nella giornata indicata di contattare preventivamente i seguenti n. di telefono: 3482324081 e 3357276064.

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 36100 Vicenza

Segreteria: Tel. 0444/1934056- 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



Buona
Pasqua!

Buona
Pasqua!

Buona
Pasqua!

ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**

DA ANNI RIPROPONIAMO

L'OFFERTA DELLA RISERIA CARNEVALE

Riso Carnaroli Extra SARTIRANA LOMELLINA

Confezioni in Sacchetti di Tela Juta

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 "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 primaverili** e potranno essere una idea regalo originale e saporita!

Sacchetto da kg. 2,5 Riso Carnaroli prezzo € 8,40

Sacchetto da kg. 1 Riso Carnaroli prezzo € 4,40

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 36100 Vicenza

Segreteria: Tel. 0444/1934056- 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



Buena
Pasqua!

Buena
Pasqua!

Buena
Pasqua!

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).

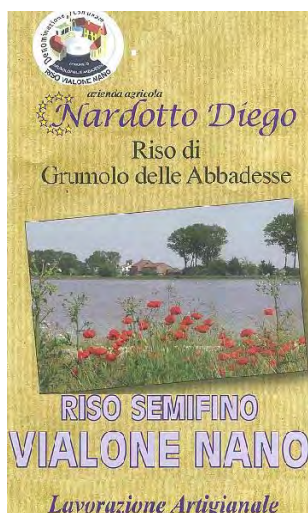
Vi proponiamo questo produttore perché da 6 anni ha ripristinato delle risaie ferme da oltre 20 anni e valorizza questo stupendo cereale.

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 :

VIALONE NANO (semifino): € 3,50

CARNAROLI (superfino) : € 3,50

FARINA DI RISO A GRANA FINE IN CONFEZ. DA ½ KG. € 2,40

FARINA DI RISO A GRANA GROSSA PER POLENTA – CONFEZ. DA ½ KG. € 2,40

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

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. 0444/1934056- 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 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** per la qualità del prodotto:

- Lattina da Litri 5 € 39,00.

-Cartone da 6 Bott. da 1 lt € 49,00

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. 0444/1934056- 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



Buena
Pasqua!

ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**



Olio e Vini BAGLIO INGARDIA

Questo è il 17° anno consecutivo che proponiamo 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.

Olio Extra vergine biologico "Tenuta Fuori Regno"

Il nome deriva da uno dei nostri apprezzamenti storici risalente al 1700 anno di 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 Tenuta Fuori Regno integrale non filtrato € 57,00

I VINI DEL BAGLIO PER L'ESTATE

SISILI' :

Dono alla nostra casa e amata Isola, la Sicilia! Profumi, Colori, Sapori... Brillante come il Sole, Sapido come il Mare, Agrumato e Aromatico come il suo Terroir.

Il nostro Sisili è un blend aromatico dalla potenza gusto olfattiva di notevole spicco. Fresco e di facile beva.

Confezione da 6 Bottiglie

Promo only for ARAI → € 50,00

ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**

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

Sede Operativa: Viale Milano, 7 36100 Vicenza

Segreteria: Tel. 0444/1934056 - 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

NATURALMENTE MOSSO:

Dal bouquet aromatico, molto fine e complesso, floreale, fruttato con sentori di erbe aromatiche e salvia.

Al palato è caratterizzato da un perlage molto fine ed elegante. Di facile beva e splendida piacevolezza

Confezione da 6 Bottiglie

Promo only for ARAI → € 50,00



FIORE DI SALE: Il caviale del Mare

A richiesta di molti riproponiamo i nostri barattoli di “Fior di Sale” delle saline di Trapani in 2 versioni: Naturale, con scorze di limone

Il Fior di Sale è naturalmente prodotto nelle saline Trapanesi, raccolto a mano dai nostri esperti salinai, viene essiccato naturalmente al sole. *E' un prodotto raro e pregiato perché è il sottile strato bianco che si forma la mattina all'alba nella salina.* Viene chiamato anche “Il caviale del mare”. È molto apprezzato dai migliori chef di tutto il mondo.

Il fior di sale si presenta sotto forma di piccoli cristalli formati in modo naturale, ha un potere salante poco più lieve del sale normale ed è molto umido proprio perché non subisce processo di essiccamento forzato, ma naturalmente al sole.

Barattolo da 120 gr.	Costo unitario
FIOR DI SALE NATURALE	7,00
FIOR DI SALE SCORZE DI LIMONE	9,00

ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME

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

Sede Operativa: Viale Milano, 7 36100 Vicenza

Segreteria: Tel. 0444/1934056- 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



Buena
Pasqua!

Buena
Pasqua!

Buena
Pasqua!

ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**



L'ORIGINALE PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP MORGANTE

Morgante è una storia tutta friulana dedita da oltre un secolo alla produzione del **prosciutto di San Daniele** ed altre specialità della salumeria italiana. Da sei generazioni tramandiamo la nostra passione, fatta di riconoscenza per il territorio, amore per il nostro lavoro e per le cose buone, rispetto per le persone e cura dei particolari.

Un passo alla volta, con la pazienza e la virtù di un popolo laborioso che ci ha regalato l'inestimabile conoscenza della semplicità, oggi replichiamo fedelmente il processo di **stagionatura tradizionale**. Sempre allo stesso modo, da secoli, **il sale e il tempo** bastano per portare il San Daniele in tavola.

Un capolavoro nutrizionale di alta digeribilità: fonte di proteine nobili, naturale e genuino senza additivi e senza conservanti.

**TRANCIO DI PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP STAGIONATURA 14/16 MESI
INGREDIENTI: COSCIA DI SUINO ITALIANO, SALE MARINO.**

PESO MEDIO CIRCA 1,5 KG

PREZZO 20,25 € AL KG.

PREZZO DEL TRANCIO (PESO VARIABILE) DAI 25 AI 30 EURO

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. 0444/1934056 - 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**

Dedicate 2 minuti alla storia del Sig. ERNST

NOVITA'

Lo Speck del Maso "Gruber hof" Alta Val Venosta

Sono Ernst, il nostro maso – il Gruber Hof – si trova nella frazione di Ultimo (comune di Malles Venosta) a 1400 metri di



quota. I nostri prati, che si estendono per circa 9 ettari, si trovano sulla Muta di Malles. Qualche anno fa abbiamo creato un nuovo porcile di circa 42 m². Ogni anno allevo circa 100 maiali di diversa grandezza; ogni mese ne macelliamo da 10 a 15. Acquisto i maialini da un contadino della Val Pusteria quando hanno 2 o 3 mesi, e in seguito li allevo di

persona. Gli animali sono nutriti ogni giorno con siero di latte, fieno fresco (che in parte sfalciamo ancora a mano sui nostri prati, posti tra i 1300 e i 2000 metri) e un miscuglio di cereali. Il porcile, ristrutturato due anni fa, è stato concepito con l'idea di lasciare i maiali liberi di muoversi all'aria aperta o di tornare sulle loro lettiere di paglia nel caldo della stalla. Negli ultimi due anni non mi è mai capitato di dover somministrare dell'antibiotico ai maiali: questo perché provengono da allevamenti di piccole dimensioni, si possono muovere liberamente nel porcile, prendono aria fresca e ricevono un'alimentazione equilibrata.

Gli animali vengono ingrassati dai 7 ai 9 mesi e poi portati al macello pubblico di Malles (che dispone di certificazione biologica) a soli 4 km di distanza. La lavorazione e la trasformazione del prodotto avvengono in collaborazione con il nostro macellaio di fiducia a Glorenza, così da rispettare tutte le norme igieniche previste.

Lo speck viene affumicato per circa 2 mesi, e infine lasciato stagionare dai 3 ai 5 mesi.

Per la prima volta abbiamo il piacere di offrirvi lo Speck autentico dei maiali del Sig. Ernst con **stagionatura minima di 6 mesi** ed a tranci sottovuoto:

Trancio di SPECK : *Il fiore all'occhiello di Ernst*. I tranci pesano da 1 a 1,3 kg sottovuoto al prezzo di **17,00 al kg**

Prezzo indicativo al pezzo 20€ (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 36100 Vicenza

Segreteria: Tel. 0444/1934056 - 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 **Macelleria Petrucci ad Arquata del Tronto** è sempre stata una eccellenza tra le migliori norcinerie italiane. Dopo il sisma di 5 anni fa che ha devastato l'azienda, i fratelli Petrucci si sono riscattati e ritornati sul mercato alla grande!!!.

Siamo a fianco dei *Fratelli Enzo ed Alessandro* ed oramai da anni Vi riproponiamo questi prodotti selezionati e preparati proprio per noi:

Salsicette di cinghiale secche : confezione 10 salsicce sottovuoto di 400/500gr a

17,90€ al **Prezzo alla confezione circa 9,00 €** (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 16,90 Kg. **Prezzo alla confezione circa 8,00€** (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 36100 Vicenza

Segreteria: Tel. 0444/1934056- 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



Buena
Pasqua!

ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME



Salame nostrano umbro: Salami magri macinati fini sale pepe senza glutine e lattosio- Peso 400/500 gr. al prezzo di 19,90 al Kg.

Prezzo al pezzo circa 10,00 €

(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)



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: 20,50 al kg (tranci da 500 grammi):

Prezzo al pezzo circa 10,00 € (Prezzo in base al peso)



I prezzi sono comprensivi di IVA e SPEDIZIONE. NATURALMENTE ogni prodotto sarà confezionato sotto vuoto,

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. 0444/1934056- 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



Buena
Pasqua!

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 100% Latte Italiano

delle migliori forme portate a **stagionatura di 30 mesi** e proveniente da un piccolo Caseificio in provincia di Brescia. Una produzione senza conservanti che merita la nostra attenzione ad un prezzo veramente eccezionale: *provare per credere!* Confezioni sottovuoto del peso di circa 1 Kg Cad.

Prezzo al Kg. € 13,90

Prezzo in base al peso



Stagionato Asiago dei Colli Vicentini

Prodotto a 600 mt a con il metodo artigianale tradizionale del Casaro. La qualità ed il sapore di questo formaggio delizia il palato per la sua dolcezza, grazie alle caratteristiche della zona raccoglie tutti i profumi del territorio e delle stagioni.

Prezzo al pezzo circa € 10,00

Prezzo in base al peso

Stagionatura di circa 2 anni .

Prezzo al Kg. € 13,90

Confezioni sottovuoto di circa 600/700 gr.

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. 0444/1934056- 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



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 70/90 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 36100 Vicenza

Segreteria: Tel. 0444/1934056- 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

NUOVO



Pesto Tonno con Capperi e Peperoncino (barattolo 210 gr)

Il nostro Pesto di Tonno con Capperi e Peperoncino è il condimento ideale per dare un tocco di carattere ad ogni pietanza. Ingredienti: Tonno, olio di semi di girasole, capperi, cipolla, peperoncino, salsa di pomodoro ciliegino, aglio, basilico, olio d'oliva e sale marino. Il pesto di tonno con capperi e peperoncino 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. Buon appetito!

Prezzo al barattolo 5,20 €



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 5,20 €



Buzzonaglia di Tonno Rosso 220 Gr

Buzzonaglia di tonno rosso, ottenuta dalla lavorazione artigianale nel nostro stabilimento a Marzamemi. La buzzonaglia è la parte del tonno adiacente alla spina dorsale, un taglio dal colore più scuro dovuto ad una maggiore affluenza di sangue. Ottima per condire primi piatti saporiti e rustici, utilizzata per condire i primi piatti a base di pasta oppure sulle focacce o nell'insalata.

Prezzo al barattolo 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. 0444/1934056- 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



Buena
Pasqua!

ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**

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

COLOMBE

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

Questa Colomba artigianale Classica contiene gustosi canditi d' Arancia e uvetta aromatizzata al Marsala. Ideale per concludere il pranzo di Pasqua. L'incarto è rigorosamente fatto a mano.

Prezzo : € 13,50



MEDITERRANEA

Ingredienti: Dolce artigianale da forno dal gusto suadente e appetitoso con canditi d'ananas e albicocca ricoperta di glassa e pistacchi interi, confezionata a mano.

Prezzo : € 15,00

ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME

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

Sede Operativa: Viale Milano, 7 36100 Vicenza

Segreteria: Tel. 0444/1934056- 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



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 QUESTA PASQUA 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 Gianduia**, hanno come base una dolce delizia di cioccolato gianduia 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. 0444/1934056- 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.** La **famiglia Bernhart, del maso Christhof,** 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 360 gr	Costo unitario
MARMELLATA DI MIRTILLO ROSSO&PERA PALA (la pera pala è una rara varietà della Val Venosta)	6,00 €
MARMELLATA DI ALBICOCCHE della Val Venosta	6,00 €
MARMELLATA DI RIBES & FRAGOLE	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 36100 Vicenza

Segreteria: Tel. 0444/1934056- 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



Buena
Pasqua!

Buena
Pasqua!

Buena
Pasqua!

ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**

Bosco del Fracasso

AGRITURISMO • FATTORIA BIOLOGICA

**PASSIONE PER LE COSE BUONE
NEL CUORE DELL'EMILIA A
SCANDIANO (RE)**



Siamo Anna e Maurizio e tante persone che con passione collaborano e ci aiutano a coltivare, raccogliere, preparare a mano. Coltiviamo i nostri campi con metodo biologico, raccogliamo a mano tutta la materia prima che lavoriamo appena raccolta nella nostra cucina laboratorio.

Prodotti genuini, buoni e sicuri, ottenuti con lavorazioni minime per preservare colore, aromi e nutrienti di frutta e verdura fresca.

Le nostre specialità sono tutte preparate a mano con cura e pazienza, frutto della sapienza e della tradizione di famiglia.

Vi offriamo MARMELLATE E CONFETTURE di Produzione propria:

BARATTOLO DA 230 gr	Costo unitario
CONFETTURA EXTRA DI ARANCE	4,50 €
CONFETTURA EXTRA DI MORE	5,00 €
COMPOSTA UVA NERA E ARONIA	4,50€

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. 0444/1934056- 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**



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 due Birre che proponiamo:**

LA SPELTINA, birra bianca con il farro spelta di sovizzo. Morbida, non amara, con leggere note di buccia di limone e fiori di sambuco. 5.2% vol.

AMITABH, english ipa. Birra ambrata, biscottata, maltata, con note erbacee al naso. Birra di gran equilibrio e di recente ha vinto anche la medaglia d'argento a birra dell'anno nelle ipa. 5% vol.

IMPERDIBILE PROPOSTA DEI 2 TIPI SOPRAINDICATI DI BIRRA ARTIGIANALE DI ALTA QUALITA' - Cartone da nr.6 bott. ½ l. (3 per tipo) = € 27,00

ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**

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

Sede Operativa: Viale Milano, 7 36100 Vicenza

Segreteria: Tel. 0444/1934056- 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



Buena
Pasqua!

Buena
Pasqua!

Buena
Pasqua!

ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME



**Dopo Natale
riproponiamo questa
storica Cantina**

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 Charetto di Bardolino. La Cantina è inoltre pluripremiata ma vi invitiamo a navigare <https://www.albinopiona.it/> e scoprire il valore di questa Azienda.

Il CHIARETTO è il vino per eccellenza per la vostra Estate, ricco di personalità, morbido e fresco al palato piacevole come aperitivo e in accompagnamento ad antipasti leggeri: UNA MERAVIGLIA AL PALATO!!

Tutti i vini Offerti sono della vendemmia 2022

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. 0444/1934056 - 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



Buena
Pasqua!

Buena
Pasqua!

Buena
Pasqua!

ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**



Confezione	Scatola da 6 bottiglie
BARDOLINO DOC	37,00
CUSTOZA DOC	37,00
CHIARETTO di Bardolino DOC	37,00

ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**

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

Sede Operativa: Viale Milano, 7 36100 Vicenza

Segreteria: Tel. 0444/1934056- - 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 Rebuli Franco

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
SPUMANTE PROSECCO DOC	33,00
SPUMANTE BIANCO "LA RIVETA"	25,00

ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME

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

Sede Operativa: Viale Milano, 7 36100 Vicenza

Segreteria: Tel. 0444/1934056 - 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 4° ANNO mettiamo in offerta una CUVÉE 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
CUVÉE CRODE	36,00
RIVA COSTA FERMO	26,00

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 36100 Vicenza

Segreteria: Tel. 0444/1934056- 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



Buena
Pasqua!

ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME

**Dopo il successo
di Natale
riproponiamo**



La nostra azienda si estende per 26 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, con il figlio Domenico, 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.

In aggiunta a queste particolari cure in campo, grande attenzione è posta alla fase di maturazione dei vini, per esaltare le peculiarità di ogni vino prodotto.

Come per arricchire la struttura e il bouquet dei vini rossi e sostenere la loro longevità, vengono usate una vasta gamma di contenitori di maturazione, diversi a seconda della tipologia di vino.

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 e Schioppettino.



Dalla vendemmia 2021 i nostri vini bianchi sono certificati SQNPI

SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA



Vini Conti di Prampero

Azienda Agricola Dott. Gianpaolo Colutta s.s.
Via Orsaria, 32 - 33044 Manzano (Udine) - Telefono +39 0432/510654
e-mail: contidiprampero@gmail.com www.contidiprampero.com



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 **Spumante**: Spumante Ribolla Gialla € 46,00

Cartone da 6 bottiglie **vini BIANCHI**: - 2 bottiglie di Friulano 2022 Dop Fco + 2 bottiglie di Ribolla Gialla 2021 Dop Fco + 2 bottiglie Pinot Grigio dal colore ramato 2021 Dop Fco € 41,00

Cartone da 6 bottiglie **vini ROSSI**: - 2 bottiglie di Schioppettino 2021 Dop Fco + 2 bottiglie di Merlot 2019 Dop Fco – 2 bottiglie Grintinolo € 49,00

ASSOCIAZIONE RICREATIVA *ANCORA INSIEME*

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

Sede Operativa: Viale Milano, 7 36100 Vicenza

Segreteria: Tel. 0444/1934056- 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 15 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 (vedi scheda ordini Bellaveder)

Trentodoc Brut Nature Riserva 18	bott da 0,75 lt	22,00
Trentodoc Brut Riserva 18	bott da 0,75 lt	22,00
Trentodoc Brut Nature Rosè Riserva 18	bott da 0,75 lt	26,00
Trentino Chardonnay 22	bott da 0,75 lt	10,00
Trentino Müller-Thurgau San Lorenz 22	bott da 0,75 lt	10,00
Dolomiti Bianco igt 21	bott da 0,75 lt	14,00
Trentino Gewürztraminer 22	bott da 0,75 lt	12,00
Trentino Sauvignon Faedi 22	bott da 0,75 lt	13,00
Trentino Lagrein Kretzer 21	bott da 0,75 lt	9,00
Teroldego Mas Picol igt 21	bott da 0,75 lt	11,00
Trentino Lagrein Dunkel 21	bott da 0,75 lt	13,00
Trentino Lagrein D. Mansum 19	bott da 0,75 lt	18,00
Pinot Nero San Lorenz igt 21	bott da 0,75 lt	14,00
Trentino Pinot Nero Faedi Riserva 20	bott da 0,75 lt	22,00

ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME

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

Sede Operativa: Viale Milano, 7 36100 Vicenza

Segreteria: Tel. 0444/1934056 - 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



Buena
Pasqua!

Buena
Pasqua!

Buena
Pasqua!

ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME

CA' DEI FAGGI



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 36100 Vicenza

Segreteria: Tel. 0444/1934056- 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



Buena
Pasqua!

Buena
Pasqua!

Buena
Pasqua!

ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME

PREZIARIO PASQUA 2023 ARAI VICENZA

Colonna1	Colonna2	Colonna3	Colonna4
UNITA' DI MISURA	REFERENZA	BIANCO-B ROSSO -R	PREZZO UNITARIO IVA COMPRESA
VINI BIANCHI/WHITE WINE			
0,75	FRIULANO	B	6,50
0,75	PINOT GRIGIO	B	6,50
0,75	SAUVIGNON	B	6,50
0,75	RIBOLLA GIALLA	B	6,50
VINI ROSSI/RED WHINE			
0,75	CABERNET	R	6,50
0,75	MERLOT	R	6,50
0,75	REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO	R	6,50
0,75	ROSATO (uvaggio SCHIOPETTINO)	R	6,50
VINI AFFINATI / RESERVE WINE			
0,75	REFOSCO DI FAEDIS	R	10,00
0,75	TRE FRADIS NERI (refosco+merlot+schiopettino)	R	10,00
0,75	TRE FRADIS BLANC (sauvignon+chardonnay+friulano)	B	10,00
VINI DOLCI/RAISEN WINE			
0,5	VERDUZZO FIULANO	B	6,00
0,5	MOSCATO GIALLO	B	6,00
0,5	CHEL DI UNE VOLTE (uvaggio Friulano)	B	6,00
0,5	SPIRITO DEL BOSCO (uvaggio Schiopettino)	R	6,00
0,5	IMPERATORE (uvaggio Verduzzo)	B	6,00
SPUMANTE/SPARKLING WINE			
0,75	RIBOLLA GIALLA BRUT	B	7,50

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. 0444/1934056 - 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