Vicenza, 23 ottobre 2013 **Circolare n° 1652**

Responsabile Attività: Pomi/Giaretta A./Lovisetto E./Battaglion /Cagnin S./Green

Care socie/Cari Soci,

come oramai tradizione, con l'avvicinarsi delle Feste di Fine Anno, il Circolo Dipendenti della Banca Popolare di Vicenza vi propone l'acquisto di alcuni prodotti che potrete utilizzare per fare un "regalo utile" ai Vs. amici in occasione del S. Natale o che potrete utilizzare per allestire i Vs. menù delle Feste.

Sono prodotti che abbiamo già avuto modo di apprezzare e che molti di voi conoscono già.

Come per le passate edizioni, il prezzo di ogni prodotto è stato volutamente arrotondato verso l'alto per consuntivare delle somme che verranno totalmente devolute in beneficienza e poter così allietare il Santo Natale a qualcuno che è meno fortunato di Noi.

Lo scorso anno, grazie alla Vs. preferenza nella scelta degli articoli da noi proposti, abbiamo aiutato: **Caritas, Cesvitem, Amiciad, Smuovi la Vita, Bambini Invisibili, Casa Famiglia Scrosoppi,, Giorgio La Pira Onlus, Oamasor Rwanda, Veneto Tanzania Onlus e altre piccole realtà.**

Come sempre, le somme destinate alla beneficienza, saranno ufficializzate e pubblicate nel ns. sito con la rendicontazione sull'utilizzo delle stesse.

Novità: le prenotazioni dovranno essere effettuate esclusivamente entrando nel nuovo sito www.popolarevicenza.it/circolonew e dalla home page, potrete cliccare sia nel banner/intestazione pagina che nell'area "Offerte Prodotti Natale 2013" . Dopo aver adeguatamente visionato la circolare, salvate nel vostro Pc il foglio "MOD_Ordini_Natale_2013" debitamente compilato nelle celle gialle. Dopo aver completato il Mod. Ordini Natale 2013, lo dovrete inviare alla casella di posta appositamente creata

offertenatale@popvi.it

Si rammenta che la modulistica incompleta verrà restituita al mittente.

Il termine ultimo per l'inoltro alla Segreteria del Circolo dei Modelli delle ordinazioni è fissato TASSATIVAMENTE per Venerdì 15/11/2013 – Siate celeri nel riscontro così darete una mano a chi "volontariamente" organizza gli ordini/consegne. **Importo minimo per ordinazione € 30,00** ; ordini di importo inferiore saranno respinti.

ATTENZIONE: le consegne avverranno,come di consueto, nei locali adiacenti il Centro Stampa (Via Europa): Da Giovedì 12/12 a Venerdì 13/12 dalle 13,30 alle 18,00 per i soci in quiescenza e per tutti coloro che lavorano c/o il Centro Servizi e/o che si trovano nelle vicinanze; Sabato 14 dicembre dalle 11,30 alle 13,00 dopo gli Auguri di Natale per gli altri Soci, compresi coloro che arrivano da fuori Vicenza.

Il materiale non ritirato sarà devoluto in beneficenza , sono comunque ammesse deleghe per il ritiro della merce.

N.B: Gli Amici delle Sezioni di **TREVISO – UDINE** e **PRATO** dovranno indicare nello spazio apposito del "**MOD_Ordini_Natale_2013**" dove ritireranno i prodotti ordinati.

DA 10 ANNI RIPROPONIAMO

L'OFFERTA DELLA **RISERIA CARNEVALE**

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

Riso Carnaroli Extra 2013

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 vicino alla Filiale di Sartirana nel cuore della Lomellina, **pianura stretta fra il corso dei Fiumi Sesia, Po e Ticino ai confini tra la Lombardia e Piemonte.**

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

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

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

Da 7 anni consecutivi siamo riusciti a mantenere lo stesso prezzo speciale per sacchetto di € 5,50 ed 0.50 € per la beneficenza=6,00€

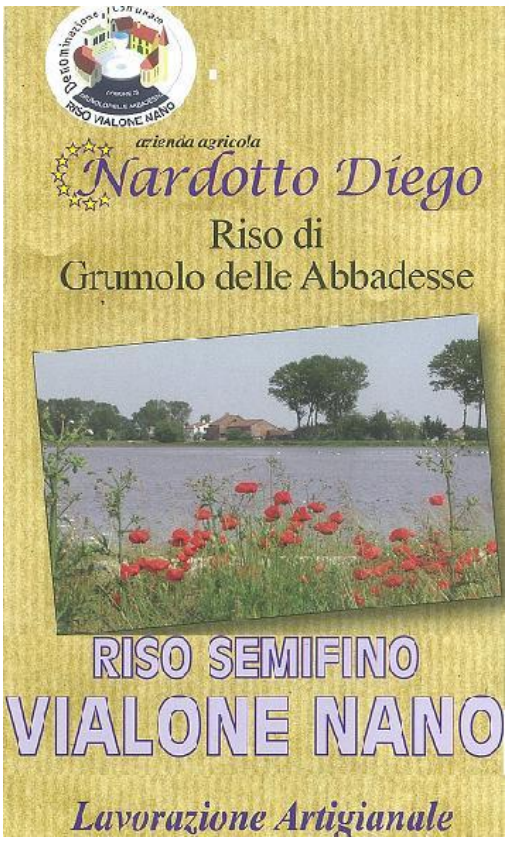
Gli anni scorsi dicevamo "Provare per credere……" ora tutti lo conoscono e pensate che l'anno scorso abbiamo raggiunto 2.000 sacchetti pari a 50 quintali.

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

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

CIRCOLO DIPENDENTI DELLA BANCA POPOLARE DI VICENZA **via Btg. Framarin, 18 - Vicenza –**
C.F.95026590240 Segreteria: Tel. 0444/339536 - Fax 0444537448-
e-mail: offertenatale@popvi.it - www.popolarevicenza.it/circolonew

azienda agricola
Nardotto Diego



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 5 anni ha ripristinato delle risaie ferme da oltre 20 anni e valorizza questo stupendo cereale.
L'Azienda Nardotto per ottenere **un prodotto di qualità punta su due fasi determinanti:**
La Produzione: rotazione del terreno per ridurre i trattamenti necessari delle erbe infestanti, praticamente un terreno dopo i tre anni a Riso si alterna con due anni ad altri cereali.
La Trasformazione o Pilatura: la pilatura viene effettuata artigianalmente (a pietra) come una volta per offrire un prodotto naturale privo di brillatura e sbiancatura, apprezzato molto dai Ristoratori sotto l'aspetto qualitativo, in particolare per la sua tenuta di cottura. A titolo informativo il Riso Nardotto ha vinto la prova del Cuoco su Rai 1 con il piatto "Risotto con il baccalà" preparato dal noto ristoratore di Sandrigo Antonio Chemello.
Riso privo di conservanti ed additivi chimici di qualsiasi natura.

Vi offriamo confezioni da 1 Kg in atmosfera protetta in confezione regalo di:

VIALONE NANO a € 2,70 + € 0,30 di beneficenza = € 3,00

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

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

CIRCOLO DIPENDENTI DELLA BANCA POPOLARE DI VICENZA **via Btg. Framarin, 18 - Vicenza –**
C.F.95026590240 Segreteria: Tel. 0444/339536 - Fax 0444537448-
e-mail: offertenatale@popvi.it - www.popolarevicenza.it/circolonew

FRATELLI CONTORNO

CONSERVE ALIMENTARI SICILIALE DAL 1916

Secondo la migliore tradizione della generosa terra di SICILIA, gli sforzi dell'Azienda vertono verso un unico obiettivo: la qualità del prodotto e il rispetto delle esigenze del consumatore, binomio a nostro avviso inscindibile.

All'interno dell'industria conserviera Contorno, ubicata a Palermo, abbiamo come obiettivo principale l'attenta selezione delle materie prime e l'accurata lavorazione delle stesse utilizzando impianti tecnologicamente avanzati , tutti in acciaio inox, conformi alle norme vigenti. Vogliamo anche sottolineare come alcune lavorazioni saranno sempre svolte dall'insostituibile mano d'opera dei nostri cuochi, che nel pieno rispetto delle norme igieniche, danno un valore aggiunto al prodotto finale rendendolo unico nel suo genere.

Alcuni di voi avranno avuto modo di degustare a Licata, in occasione delle ultime Circoliadi, i prodotti della Ditta Contorno e per Natale vi offriamo queste due specialità Siciliane:

CAPONATA
In vaso di vetro da 540 gr.

€ 2,30 per vasetto + € 0,20 di beneficenza = € 2,50

Condimento per
PASTA CON LE SARDE
In vaso di vetro da 195 gr.

€ 1,27 per vasetto + € 0,13 di beneficenza = € 1,40

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

ANTICHI SAPORI DELL'ETNA : PISTI'

Pistì è un grande laboratorio di pasticceria artigianale che sorge a Bronte, ai piedi dell'Etna, proprio dove si coltiva e si raccoglie il pistacchio più buono che c'è. **I dolci Pistì hanno un legame forte e innegabile con la tradizione e col territorio, ma la creatività del grande laboratorio di pasticceria genera prelibatezze sempre nuove, buonissime per i loro ingredienti, bellissime per le loro forme e coloro che hanno avuto la fortuna di esserci alle Circoliadi a Licata hanno degustato questi prodotti.**

Tra le irresistibili specialità Vi proponiamo due articoli in eleganti confezioni:

Pasticcini di mandorle in busta con fiocco gr.150

€ 3,22 +0,28 beneficenza = € 3,50

Tocchetti croccante al pistacchio e mandorla di Sicilia in vassoio da gr. 250

€ 4,36 +0,34 beneficenza = € 4,70

BABBI esploratori di dolcezza

Gli Amici di Prato da tantissimi anni offrono ai propri Soci dal cuore della Romagna queste delizie dolciarie BABBI. L'Azienda è sinonimo di raffinato piacere gourmet **in tutto il mondo.I fiori all'occhiello della** produzione dolciaria BABBI sono i Viennesi ed i Waferini **geniali creazioni di Nonno Attilio:**

VIENNESI

Il Viennese **è il fiore all'occhiello della produzione dolciaria BABBI: un** cuore di pregiato wafer cremino **avvolto da uno** finissimo strato di cioccolato fondente**.Come in un valzer, le** note di cioccolato **si sposano con la** grazia del wafer **e creano** l'armonia perfetta**: l'armonia dei sensi e del gusto BABBI.**

€ 36,00 600 gr.(30 pz.) + € 1,00 di beneficenza = € 37,00

WAFERINI ROMAGNA

Fragranti e golosi, con il loro gusto semplice e delicato, i prelibati Waferini ripieni di crema **sono un classico intramontabile, da sempre il fiore all'occhiello della produzione dolciaria BABBI. La** classica confezione **Romagna, viene offerta nel formato di gr. 550 , custodisce i deliziosi** Waferini Vaniglia e Nocciola **sin dal loro esordio e riporta alcune vedute della Romagna, un** omaggio alla terra d'origine **dei Wafer più buoni.**

€ 23,00 550gr. + € 1,00 di beneficenza = € 24,00

CIRCOLO DIPENDENTI DELLA BANCA POPOLARE DI VICENZA via Btg. Framarin, 18 - Vicenza –
C.F.95026590240 Segreteria: Tel. 0444/339536 - Fax 0444537448-
e-mail: offertenatale@popvi.it - www.popolarevicenza.it/circolonew

SUCCO DI MELAGRANO

"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%

€ 5,00 + € 0,30 di beneficenza = € 5,30

Bottiglia da 200 ml. di succo puro al 100%

€ 2,20 + € 0,20 di beneficenza = € 2,40

CIRCOLO DIPENDENTI DELLA BANCA POPOLARE DI VICENZA via Btg. Framarin, 18 - Vicenza –
C.F.95026590240 Segreteria: Tel. 0444/339536 - Fax 0444537448-
e-mail: offertenatale@popvi.it - www.popolarevicenza.it/circolonew

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DELLA PUGLIA

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.**

Anche questa è una proposta che ripetiamo da 11 anni

Questo Olio extravergine di Oliva è offerto ad un *prezzo estremamente interessante* per la qualità del prodotto :

- Lattina da Litri 5 € 25,00. + 1 € beneficenza = 26 €

-Cartone da 6 Bott. da 1 lt € 30,00. +1 € beneficenza = 31 € (min.1 Cartone)

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

CIRCOLO DIPENDENTI DELLA BANCA POPOLARE DI VICENZA via Btg. Framarin, 18 - Vicenza –
C.F.95026590240 Segreteria: Tel. 0444/339536 - Fax 0444537448-
e-mail: offertenatale@popvi.it - www.popolarevicenza.it/circolonew

Olio Extravergine di SICILIA

Baglio Ingardia

Questo è il 7° anno consecutivo che proponiamo questo prodotto che molti di Voi hanno apprezzato e gustato!!!

La fattoria è gestita personalmente dalle proprietarie Rosa e Mariella Ingardia che commercializzano esclusivamente la propria produzione di Olio Extravergine di oliva**.**
La produzione di olio Extra Vergine di oliva è ottenuta da "cultivar" autoctone, quali la "Cerasuola", la "Biancolilla" e la "Nocellara del Belice", Le olive prodotte dalle cinquemila piante del podere, vengono rigorosamente raccolte a mano, defogliate, selezionate nei campi e trasportate in cassette forate da kg. 30 per essere molite quotidianamente.

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

Al motto di : Al mare, ai monti, ovunque tu sia, assaggia e degusta l'olio Ingardia.

Nuova produzione 2013:

- **Lattina da Litri 5** **€ 37,00 + 1,00 € beneficenza = 38 €**
- **Bottiglia da 0,50 cl.** **€ 7,50 + 0,50 € beneficenza = 8 €**

Ventu Nero d'Avola

Nero d'Avola Baglio Ingardia
PACECO TRAPANI

	Scatola da 6 bottiglie	Beneficenza	Totale per confezione
Nero d'Avola **(vendemmia 2012)**	€33,00	2€	35,00

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

CIRCOLO DIPENDENTI DELLA BANCA POPOLARE DI VICENZA via Btg. Framarin, 18 - Vicenza –
C.F.95026590240 Segreteria: Tel. 0444/339536 - Fax 0444537448-
e-mail: offertenatale@popvi.it - www.popolarevicenza.it/circolonew

AZ. AGR. BIO S. TAMBURELLO
VALLE DEL BELICE Poggioreale (TP)

L'Azienda Agricola Tamburello **condotta dal Sig. Salvatore , che alcuni di Voi avranno avuto il piacere di conoscere in occasione dell'ultima Circoliade e Natale 2009-2010, propone l'Olio proveniente dalla propria coltivazione tradizionale a Poggioreale.**

Di seguito riepiloghiamo alcune caratteristiche:
- territorio coltivazione ulivi:200 mt. S.l.m.; - varietà di olive Nocellara del Belice; - sistema di raccolta: brucatura a mano; -colore: da verde a giallo con riflessi verdognoli; -fruttato: da medio a intenso; -molitura delle olive entro 24 ore dalla raccolta

- Lattina da Litri 5 € 37,00 + 1,00 € beneficenza = 38,00 €

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

Offerta dell'azienda Agricola Ricci di Pergine (Ar)

Novità dalla Toscana

L'olio di Pergine e la particolare vocazione di questo angolo di Toscana per l'olivicoltura è testimoniata da molto tempo. In un documento del 1809 un funzionario del governo napoleonico, in risposta ad una inchiesta, così scriveva riguardo a Pergine Valdarno:
"l'olio che si raccoglie è di ottima qualità e si vende con vantaggio".

Come un tempo le olive sono raccolte senza l'ausilio di macchine e mediante frangitura a freddo con macine di pietra; si ottiene così un prodotto con una bassa resa che si attesta sul 12-14 % per l'elevata altezza sul livello del mare, cioè ogni 100 Kg di olive raccolte si ottengono 12-14 litri di olio.
A discapito della quantità, la qualità sensoriale e nutritiva è ottima.

Lattina da 2 lt € 28,00 + 1,00 € beneficenza = € 29,00
Bottiglia 500 ml € 8,00 + 0,50 € beneficenza = € 8,50

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

CIRCOLO DIPENDENTI DELLA BANCA POPOLARE DI VICENZA via Btg. Framarin, 18 - Vicenza –
C.F.95026590240 Segreteria: Tel. 0444/339536 - Fax 0444537448-
e-mail: offertenatale@popvi.it - www.popolarevicenza.it/circolonew

PARMIGIANO REGGIANO di Montagna

A grande richiesta riprendiamo a proporVi 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 28 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

€ 13,95 al Kg. + € 0.55 di beneficenza = € 14,50

N.B.: **Le ordinazioni vanno riportate nel "Modello Riepilogativo".** Il prezzo sarà addebitato in base al peso.

Novità

GRANA PADANO

Novità

Abbiamo il piacere di presentarVi questo Grana Padano prodotto dal Caseificio Sociale di Ponte di Barbarano, una Latteria che lavora dal 1922 solamente il latte conferito dai propri soci e l'unica rimasta nell'Area dei Colli Berici.

CaseificioSociale PontediBarbarano

Tutto il Sapore della Tradizione

Tra le numerose tipologie di formaggi prodotte SPICCA il Grana Padano a denominazione origine protetta premiato e riconosciuto, una vera e propria riserva di energia e benessere che viene proposto in confezioni sottovuoto del peso di circa 1 Kg. e stagionatura 18 mesi.

€ 10,54 al Kg. + € 0.46 di beneficenza = € 11,00
Prezzo in base al peso

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

CIRCOLO DIPENDENTI DELLA BANCA POPOLARE DI VICENZA via Btg. Framarin, 18 - Vicenza –
C.F.95026590240 Segreteria: Tel. 0444/339536 - Fax 0444537448-
e-mail: offertenatale@popvi.it - www.popolarevicenza.it/circolonew

MANDORLATO DI BISOGNIN ANDREA

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 bonta'.**

- **Stecca da gr. 350 € 11,55 + 0,45 € beneficenza = 12,00 €**
- **Sacchetto gr. 300 € 11,38 + 0,42 € beneficenza = 11,80 €**

(pezzetti mandorlato)

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

Per il 8° anno consecutivo ed allo stesso prezzo proponiamo

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.
Ecco i famosi Baci Torroncini Borrillo proposti in esclusiva ai soci del ns. circolo in elegante confezione regalo e, visto il grande successo dello scorso Natale ripetiamo l'offerta delle Confezione Baci Torroncini

peso netto gr.300 € 4,180 + 0,32 beneficenza = € 4,50

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

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

LE MARMELLATE

Con la scelta dei migliori prodotti della terra nascono le marmellate della linea Bottega Siciliana del Gusto Fiasconaro. La lavorazione assolutamente artigianale della frutta senza alcuna aggiunta di additivi, un sapore unico ed indistinguibile. Presentiamo un elegante astuccio contenente all'interno 3 vasetti di marmellata + 1 vasetto di miele (360 gr. ogni vasetto).

Confezione da 4 vasetti: marmellata di Limoni di Sicilia + marmellata di Arance Rosse di Sicilia + marmellata di Fichi d'India di Sicilia + miele di sicilia di Nettare di Sulla

PREZZO 12,00€ + 0,50 beneficenza = € 12,50

MANDOR D'AVOLA

Dolce artigianale da forno con uvetta ricoperto di glassa e mandorle d'Avola, incarto a mano,

Kg 1 € 8,80 +0,40 beneficenza = € 9,20

Vasetti di CREME DA SPALMARE:

ORO VERDE

- Crema di pistacchi di Bronte gr. 180 € 4,50+0,20 beneficenza = € 4,70

ORO BIANCO

- Crema di mandorle D'avola gr. 180 € 3,88 +0,22 beneficenza = € 4,10

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

CIRCOLO DIPENDENTI DELLA BANCA POPOLARE DI VICENZA via Btg. Framarin, 18 - Vicenza –
C.F.95026590240 Segreteria: Tel. 0444/339536 - Fax 0444537448-
e-mail: offertenatale@popvi.it - www.popolarevicenza.it/circolonew

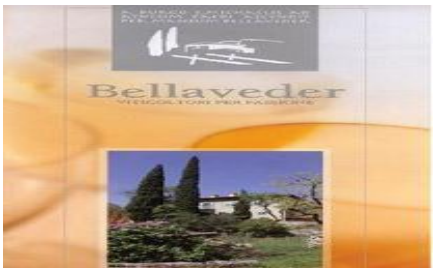
Gran Sicilia
TENUTE MOKARTA

Dal 1916 grazie alla passione della Famiglia Favuzza per i vigneti e per la produzione del vino, le Tenute Mokarta sono riuscite ad imporsi sul mercato italiano ottenendo ottimi risultati e posizionando i loro vini in una fascia di mercato medio alta.
Il territorio molto fertile soleggiato delle campagne di Salemi è favorevole alla produzione di ottimi vigneti**. L'uva così prodotta è incomparabile nel suo genere con una giusta alcolicità, una buona acidità totale, con una carica di aromi e sapidità ben strutturati e piacevoli.**
Vi proponiamo i vini già provati e degustati:

	da 6 bottiglie	Beneficenza	Totale per confezione
GRILLO	39,00	2 €	41,00 €
CARTONE MIX BIANCHI **:** 2 Grillo + 2 Sauvignon + 2 Catarratto Chardonnay	39,00	2 €	41,00 €
CARTONE MIX ROSSI**:** 3 Nero d'Avola + 3 Sirah	39,00	2 €	41,00 €

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

AZIENDA AGRICOLA BELLAVEDER FAEDO (Trento)



Questa cantina proposta già da diversi 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.

	Scatola da 6 bottiglie	Beneficenza	Totale per confezione
Trentino Muller Thurgau	36.00	2,00	38 €
Cartone Mix Bianchi : 2 Gewurztraminer + 2 Chardonnay + 2 Sauvignon	48.00	2,00	50 €
Cartone Mix Rossi : 3 Lagrein Kreizer + 3 Lagrein Dunkel 2009	45,00	2,00	47 €

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

LA FATTORIA DI ARTIMINO - PRATO

84 ettari di splendide vigne esposte a mezzogiorno, una varietà di nobili vitigni legata al territorio ed alla sua tradizione. La ricerca della massima qualità nella produzione vinicola, passa necessariamente attraverso l'innovazione.

La Fattoria di Artimino con i 2.500 mq. delle sue nuove Cantine, è dotata delle più avanzate tecnologie e dei più moderni impianti.

Confezione	Scatola da 6 bottiglie	Beneficenza	Totale per confezione
Cartone Mix: 2 Rosso Igt 2010 + 2 Chianti Riserva 2010 + 2 Carmignano Docg 2009	41,30	1,70	43,00
Cartone Mix: 2Barco Reale Doc+2Artimino IGT Rosso+ 2Chianti Docg	29,00	1,00	30,00
Cartone Mix:1Carmignano+1Carmignano Ris.+2Barco Reale+2Artimino	38,80	1,20	40,00

Da più di **10 anni di successi proponiamo**
l'o*fferta di pregiati vini piemontesi della*
Cantina Sant'Evasio di Nizza Monferrato (At)

VINI PIEMONTESI

VINI ROSSI SUPERIORI – Sant'Evasio Affinati in botti di rovere	Scatola da 6 bottiglie	Beneficenza	Totale per confezione
BARBERA d'Asti superiore doc 2010	38,00	2,00	40,00
MOSCATO d'Asti docg 2012	42,00	2,00	44,00
BRACHETTO d'Acqui docg 2012	45,00	2,00	47,00

CIRCOLO DIPENDENTI DELLA BANCA POPOLARE DI VICENZA **via Btg. Framarin, 18 - Vicenza –**
C.F.95026590240 Segreteria: Tel. 0444/339536 - Fax 0444537448-
e-mail: offertenatale@popvi.it - www.popolarevicenza.it/circolonew

AZIENDA AGRICOLA "MARSURA NATALE"
GUIA DI VALDOBBIADENE

Molti di voi avete 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 Prosecchi Marsura Natale (DA NON CONFONDERE CON ALTRI MARSURA della zona)

Confezione	Scatola da 6 bottiglie	Beneficenza	Totale per confezione
MILLESIMATO Docg	31,00	2 €	33 €
MIX Le Casotte: 3 Extra Dry Le Casotte + 3 BRUT Le Casotte	19,50	1,50 €	21 €
1 MAGNUM BRUT DOCG 1,5 L. IN ASTUCCIO REGALO	12,00	1 €	13 €

Franciacorta

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 3^ anno consecutivo queste splendide Bollicine vi proponiamo:

Confezione	Scatola da 3 bottiglie	Beneficenza	Totale per confezione
Conf. 3 bottiglie Bollicine : FRANCIACORTA BRUT DOCG	38,00	2 €	40 €
Conf. 3 bottiglie FRANCIACORTA : 1BRUT+1Saten+1 Rosè	48,00	2 €	50 €

PIERIBONI
AZIENDA AGRICOLA

AZIENDA AGRICOLA PIERIBONI

VIA MASON, 13 MONTEBELLO – (VI)

Attualmente l'azienda dispone di circa 21 ettari vitati, di proprietà e in conduzione, nella zona DOC e DOCG di Gambellara**.**
In particolar modo sulle colline di Gambellara si coltiva il vitigno autoctono tra i più importanti del vicentino: la Garganega che, essendo molto resistente agli attacchi dei parassiti, raggiunge in condizione ottimale la piena maturazione.
Per questo motivo si adatta poi facilmente ad un naturale appassimento, che consente di ottenere uno tra i vini più prestigiosi: il Recioto.
È il vino dolce tradizionale di Gambellara da servire in tutte le occasioni conviviali e di festa. Il nome è un omaggio alle colline dove vengono prodotte le uve.

	Scatola da 6 bottiglie	Beneficenza	Totale per confezione
SPUMANTI: 2 Recioto Spumante Doc + 2 Durello Spumante + 1 Gambellara class.+ 1 Cabernet	38,00	2,00	40,00 €

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

GILDO

A grande richiesta riproponiamo una serie dei Vini più importanti della Cantina AZ. AGRICOLA GILDO di Zorzutto - Spessa di Cividale-***L'Azienda è situata nella zona collinare di Cividale del Friuli (UD), a denominazione D.O.C. COLLIORIENTALE DEL FRIULI.***

AZ. AGRICOLA GILDO - Spessa di Cividale del Friuli:			
Annata 2011	Scatola da 6 bottiglie	Beneficenza	Totale x confezione
Mix Bianco : 2 Friulano + 2 Sauvignon + 2 Ribolla Gialla	25,00 €	2,00 €	27,00 €
Mix Rossi : 3 Cabernet Franc + 3 Refosco P.R.	23,40 €	1,60 €	25,00 €
Schiopettino Passito	30,70 €	1,80 €	32,50 €

I vigneti dell'Azienda Agricola Perabò **si estendono nella zona** DOC Colli Orientali del Friuli **VIA CITTA' DI NAVE, 10 || 33040 RASCHIACCO DI FAEDIS (UD) ed abbiamo il piacere di riproporVi questa Cantina con** i migliori prodotti appositamente selezionati e confezionati per il nostro Circolo.

Anno 2012	Scatola da 6 bottiglie	Beneficenza	Totale per confezione
MIX BIANCO : 2 Sauvignon+ 2 Friulano + 2 Verduzzo	29,04 €	1,96€	31 €
MIX ROSSO : 3 Cabernet Franc + 3 Refosco	29,04 €	1,96€	31 €
Schioppettino Riserva 2009 Barricato (Conf.ne da 3 bott.)	27,225 €	1,77 €	29 €

VIGNA PETRUSSA
Az Agr. di Hilde Petrussa Mecchia
Via Albana 47
33040 PREPOTTO (UD)

NOVITA'

Dal 1995 condotta da Hilde Petrussa che ha provveduto alla risistemazione dei vitigni privilegiando le qualità autoctone, disponendo i nuovi impianti con forma di allevamento a guyot, aumentando il numero di ceppi per ettaro e provvedendo all'inerbimento di tutta la superficie vitata.

La GRANDE qualità dei vini è garantita dalla conduzione severa del vigneto, dal diradamento dei grappoli in pianta, dalla raccolta manuale delle uve nel momento di piena ed equilibrata maturazione e, per il Picolit e la Richenza dal parziale appassimento in fruttaio.
L'azienda si trova ad Albana nel comune di Prepotto terra madre dello Schioppettino

Confezione	Scatola da 6 bottiglie	Beneficenza	Totale per confezione
MIX BIANCHI: 2 FRIULANO + 2 SAUVIGNON + 2 RICHIENZA	48,00	2 €	50 €
MIX ROSSI : 2 CABERNET S 2009 + 2 SCHIOPETTINO 2009 + 2 REFOSCO 2011	58,00	2 €	60€

CIRCOLO DIPENDENTI DELLA BANCA POPOLARE DI VICENZA **via Btg. Framarin, 18 - Vicenza – C.F.95026590240 Segreteria: Tel. 0444/339536 - Fax 0444537448-**
e-mail: offertenatale@popvi.it - www.popolarevicenza.it/circolonew

L'Azienda Agricola La Tunella **è situata a Ipplis di Premariacco (UD) nella zona** DOC Colli Orientali del Friuli**.**

La storia della Tunella è una storia in evoluzione. Oggi sono i nipoti a guidare l'azienda e , grazie ad un enologo altrettanto giovane , sono riusciti a creare una varietà di prodotti di assoluta qualità. Siamo di fronte ad una realtà davvero dinamica, attenta sia alla produzione di vino, sia alla sua immagine complessiva, che l'ha portata in pochi anni ai vertici della qualità regionale e nazionale.

In Azienda tutto è votato alla qualità: "fare poco per fare meglio" e "il vino si fa anzitutto nella vigna" sono i temi principali della nuova filosofia aziendale. Stessa filosofia che trova poi seguito in cantina dove le tecniche di vinificazione ed affinamento seguono gli insegnamenti di una storia antica ed immutabile, quella del gran vino friulano.

Confezione	Scatola da 6 bottiglie 0,750	Beneficenza	Totale per confezione
MIX Bianchi 2012: 3 Friulano + 3 Sauvignon	53,00	2 €	55 €
Rjgialla (Ribolla Gialla) 2012	53,00	2 €	55 €
MIX Rossi 2011 : 3 Cabernet Sauvignon + 3 Refosco P.R.	55,00	2 €	57 €