



PRODOTTI ED ECCELLENZE
ALIMENTARI ITALIANE
SCELTE E GARANTITE
DAL CONSORZIO AGRARIO DI PARMA

WWW.CONSORZIOAGRARIOPARMA.IT

MAX-FUN

Selezione di
vini in
damigiana e bag in box



E MILIA ROMAGNA● **CANT. SOC. VICOBARONE (PC) dam. L.34**

Colli P.ni DOC Barbera 12°	€ 2,85
Colli P.ni DOC Ortrugo 11,5°	€ 3,35

OFFERTA SPECIALE FINO AL 30/4/2024

Colli P.ni DOC Gutturnio 12,5°	€ 2,85
Colli P.ni DOC Malvasia Secco 12°	€ 2,55
Emilia IGT Malvasia M.P.F. 6,5° (Novità)	€ 2,65
Rosso M.P.F. da tavola 6,5°	€ 2,85
Rosso fermo da tavola 12°	€ 2,50

PREZZI DAL 02/5/2024

Colli P.ni DOC Gutturnio 12,5°	€ 3,15
Colli P.ni DOC Malvasia Secco 12°	€ 2,85
Emilia IGT Malvasia M.P.F. 6,5° (Novità)	€ 2,95
Rosso M.P.F. da tavola 6,5°	€ 3,15
Rosso fermo da tavola 12°	€ 2,75

● **CANT. SOC. GUALTIERI (RE) dam. L.28****OFFERTA SPECIALE FINO AL 30/4/2024**

Lamb. Mantovano scuro IGP 11°	€ 2,40
Lamb. Reggiano DOP 11°	€ 2,40
Ancellotta Emilia IGP M.P.F. 11°	€ 2,60
Rosso Emilia Buccia Amara 11,5°	€ 2,40
Vino Bianco da tavola frizzante 10,5°	€ 2,30
Vino Rosato da tavola frizzante 11°	€ 2,30
Vino Rosso da tavola F.N. 11°	€ 2,40

PREZZI DAL 02/5/2024

Lamb. Mantovano scuro IGP 11°	€ 2,60
Lamb. Reggiano DOP 11°	€ 2,60
Ancellotta Emilia IGP M.P.F. 11°	€ 2,80
Rosso Emilia Buccia Amara 11,5°	€ 2,60
Vino Bianco da tavola frizzante 10,5°	€ 2,50
Vino Rosato da tavola frizzante 11°	€ 2,50
Vino Rosso da tavola F.N. 11°	€ 2,60

● **CANT. BERNARDI (RN) bag in box L.20**

Romagna Trebbiano DOP 12°	€ 3,60
Sangiovese del Rubicone IGT 11°	€ 3,30
Romagna Sangiovese DOP 12°	€ 3,60

● **CANT. SOC. S. GROCE (MO) dam. L.28**

Lamb. Grasparossa Castelvetro DOP 11°	€ 2,40
Lamb. Salamino S. Croce rosato DOP 11°	€ 2,30
Lamb. Salamino S. Croce rosso DOP 11°	€ 2,30
Lamb. Sorbara DOP 11°	€ 2,30
Modena Lamb. rosso DOP 11°	€ 2,10
Pignoletto friz. DOC 11,7°	€ 2,60

LIGURIA● **CANT. LUNAE (SP) bag in box L.20**

Terre di Luna bianco tavola 12°	€ 3,40
Terre di Luna rosso tavola 12°	€ 3,40

P IEMONTE ☆ (SU PRENOTAZIONE, CONSEGNA A 15GG)● **PROD. DI GOVONE (CN) bag in box L.20**

☆ Langhe Nebbiolo DOC 12,5° (dam. L.20)	€ 5,10
Piemonte Dolcetto DOC 12,5°	€ 4,00
Piemonte Barbera DOC 14°	€ 4,10
Piemonte Barbera DOC 12,5°	€ 3,50
Piemonte Bonarda DOC 12°	€ 4,00
Piemonte Cortese DOC 12,5°	€ 3,50
Piemonte Grignolino DOC 12,5°	€ 4,00

● **CA' DE LION-GHIONE DAL 1871 (AT) dam. L.34****(NUOVA CANTINA)**

Rosso da uve Barbera 12,5°	€ 2,90
Rosso da uve Barbera 14,5°	€ 3,20
Rosso da uve Dolcetto 12,5°	€ 3,10
Rosso da uve Nebbiolo 12,5°	€ 3,60
Rosso Ca' De Lion (60% Pinot Noir, 40% Ruché) 13°	€ 3,20
Bianco da uve Cortese 11,5°	€ 2,90

L OMBARDIA -OLTREPÒ PAVESE-● **AZ. AGR. DEFILIPPI (PV) dam. L34**

Barbera IGT PV 12,5°	€ 2,60
Barbera IGT PV 13,3°	€ 2,90
Riesling IGT PV 11,8°	€ 2,90
Pinot Grigio IGT PV 11,8°	€ 3,50
Rosato IGT PV 12°	€ 2,90

● **AZ. AGR. QUAQUARINI (PV) dam. L28**

Pinot Nero IGT PV frizzante 11,5°	€ 3,70
Pinot Nero IGT PV rosato frizzante 11,5°	€ 3,70
Bianco frizzante 11,5°	€ 3,00
Moscato IGT 5°	€ 3,80

F RIULI VENEZIA GIULIA● **CANT. BERTIOLO (UD) bag in box L20**

Cabernet 12°	€ 3,15
Chardonnay 12°	€ 3,15
Merlot 12°	€ 3,15
Refosco dal Peduncolo rosso 12°	€ 3,15
Stradalta bianco 12°	€ 3,15
Ribolla Gialla IGT 12°	€ 3,15

V ENETO● **CANT. VITEVIS (VI) bag in box L20**

Cabernet 11,5°	€ 2,80
Bianco tavola 11,5°	€ 2,80
Rosso tavola 11,5°	€ 2,80

● **CANT. CECCHETTO (TV) dam. L28**

Manzoni Bianco M.T. IGT 12° (Novità)	€ 3,70
Cabernet Sauvignon M.T. IGT 12°	€ 3,50
Chardonnay M.T. frizzante IGT 12°	€ 3,50
Glera M.T. vivace IGT 11°	€ 3,70
Merlot M.T. IGT 12°	€ 3,30
Rosato di Raboso M.T. vivace IGT 11°	€ 3,30

● **CANT. VALDADIGE (VR) bag in box L20**

Vallagarina Schiava rosato IGT 11,5°	€ 3,50
Vallagarina Teroldego IGT 12°	€ 3,50
Vallagarina Muller Thurgau IGT 12°	€ 3,50
Vallagarina Muller Thurgau vivace IGT 12° (dam. L 28)	€ 3,60

● **CANT. BERTOLDI (VR) dam. L28****(NUOVA CANTINA)**

Vino rosso Verona IGT 12,5°	€ 2,40
Vino bianco Verona IGT 12,5°	€ 2,40
Vino rosato Verona IGT 12,5°	€ 2,40
Vino Pinot Chardonnay Verona IGT	€ 3,20

M ARCHE ★ (SU PRENOTAZIONE, CONSEGNA A 15GG)● **CANT. MONTESANTO (MC) dam. L28**

★ Marche IGT Rosso 12°	€ 3,20
★ Verdicchio di Matelica DOC 12,5°	€ 4,40

T OSCANA● **CANT. VI.VI.TO (SI) bag in box L20**

Rosso Toscano 12,5°	€ 2,80
Bianco Toscano 12°	€ 2,30
Vermentino IGT 12,5°	€ 3,70
Rosso Toscano BLG 14°	€ 3,90

(uvaggio di Merlot, Cabernet e Sangiovese)

**INFO ALLA
VENDITA ED
ACQUISTO****PREZZI**

i prezzi dei vini si intendono al litro (L), IVA di legge inclusa e franco i nostri punti vendita. Detti prezzi potranno variare in caso di modifica IVA o sostanziali variazioni dei listini di riferimento.

CAUZIONI

per il rimborso della cauzione, le damigiane devono essere riconsegnate al punto vendita entro 30gg dal momento dell'acquisto.
DAMIGIANA FILO PLASTICA
20/28/34 litri (L): € 30,00
DAMIGIANA LEGNO
28/34 litri (L): € 30,00

PERIODI PER IMBOTTIGLIARE SECONDO LE LUNE

2024

GEN
FEB
MAR
APR
MAG
GIU
LUG
AGO
SET
OTT
NOV
DIC

VINI DOLCI E DA INVECCHIAMENTO	NON CONSIGLIATO PER LAVORARE I VINI	VINI FRIZZANTI	TUTTI I VINI
 ULTIMO QUARTO	 LUNA NERA	 PRIMO QUARTO	 LUNA PIENA
dal 4 al 10/GEN	dal 11 al 17/GEN	dal 18 al 24/GEN	dal 25/GEN al 2/FEB
dal 3 al 9/FEB	dal 10 al 15/FEB	dal 16 al 23/FEB	dal 24/FEB al 2/MAR
dal 3 al 9/MAR	dal 10 al 16/MAR	dal 17 al 24/MAR	dal 25/MAR al 1/APR
dal 2 al 7/APR	dal 8 al 14/APR	dal 15 al 23/APR	dal 24 al 30/APR
dal 1 al 7/MAG	dal 8 al 14/MAG	dal 15 al 22/MAG	dal 23 al 30/MAG
dal 1 al 5/GIU	dal 6 al 13/GIU	dal 14 al 21/GIU	dal 22 al 27/GIU
dal 28/GIU al 4/LUG	dal 5 al 12/LUG	dal 13 al 20/LUG	dal 21 al 27/LUG
dal 28/LUG al 3/AGO	dal 4 al 11/AGO	dal 12 al 18/AGO	dal 19 al 25/AGO
dal 26/AGO al 2/SET	dal 3 al 10/SET	dal 11 al 17/SET	dal 18 al 23/SET
dal 24/SET al 1/OTT	dal 2 al 9/OTT	dal 10 al 16/OTT	dal 17 al 23/OTT
dal 24 al 31/OTT	dal 1 al 8/NOV	dal 9 al 14/NOV	dal 15 al 22/NOV
dal 23 al 30/NOV	dal 1 al 7/DIC	dal 8 al 14/DIC	dal 15 al 21/DIC

I PUNTI VENDITA DEL CONSORZIO AGRARIO DI PARMA



Parma	0521.987276	Pellegrino P.se	0524.64110
Bardi	0525.72239	Pilastro	0521.639057
Basilicogioiano	0521.686245	San Quirico	0521.872172
Bedonia	0525.824421	Sissa	0521.879128
Berceto	0525.64666	Soragna	0524.597027
Borgotaro	0525.96442	Stradella	0521.804216
Capoponte	0521.854100	Varsi	0525.74128
Fontanellato	0521.821129	Vicomero	0521.601514
Fornovo	0525.2605	Zibello	0524.939028
		Zibello (S. Croce)	0524.99127

CONSIGLI PER L'IMBOTTIGLIAMENTO

- IMBOTTIGLIARE CON TEMPO SERENO E SENZA VENTO.
- TENERE IL LIVELLO DEL VINO 6/8 CM AL DI SOTTO DEL TAPPO.
- LAVARE LE BOTTIGLIE CON DETERGENTI APPROPRIATI LASCIANDOLE SCOLARE ED ASCIUGARE CAPOVOLTE.
- I VINI ABOCCATI ALLA POSA IN VETRO DEVONO ESSERE PERFETTAMENTE LIMPIDI E NON IN FERMENTAZIONE.
- È INDISPENSABILE PROVVEDERE ALL'IMMEDIATO IMBOTTIGLIAMENTO DEI VINI AMABILI.
- NON BAGNARE I TAPPI CON IL VINO.
- OLIARE O RIPRISTINARE L'OLIATURA DEI TAPPI DI SUGHERO CIRCA 24 ORE PRIMA DELL'USO.
- NON TENERE TROPPO IL VINO IN DAMIGIANA (SOPRATTUTTO I VINI DOLCI) PER EVITARE PROBLEMI DI FERMENTAZIONE.

Nei nostri
Punti Vendita
di Parma
e Provincia
trovate tutto
l'occorrente
per produrre,
conservare e
imbottigliare
i vini:

- ASSORTIMENTO
- COMPETENZA
- QUALITÀ
- AMPIA SCELTA
DI TAPPI

