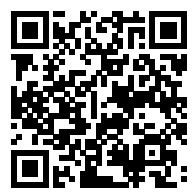


Consorzio
Agrario
dal
1893 Parma

MEDAGLIA D'ORO
di SANT'ILARIO 2025



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



EMILIA ROMAGNA

● CANT. SOC. VICOBARONE (PC) dam. L34

Colli P.ni DOC Barbera 12° € 2,85

Colli P.ni DOC Ortrugo 11,5° € 3,35

OFFERTA SPECIALE FINO AL 30/4/2025

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° € 2,65

Rosso M.P.F. da tavola 6,5° € 2,85

Rosso fermo da tavola 12° € 2,50

PREZZI DAL 01/5/2025

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° € 2,95

Rosso M.P.F. da tavola 6,5° € 3,15

Rosso fermo da tavola 12° € 2,75

● CANT. SOC. GUALTIERI (RE) dam. L28

OFFERTA SPECIALE FINO AL 30/4/2025

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 01/5/2025

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 L20

Sangiovese del Rubicone IGT 11° € 3,30

Romagna Sangiovese DOP 12° € 3,60

● CANT. SOC. S. CROCE (MO) dam. L28

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° € 2,30

Pignoletto friz. DOC 11,7° € 2,60

LIGURIA

● CANT. LUNAE (SP) bag in box L20

Terre di Luna bianco tavola 12° € 3,40

Terre di Luna rosso tavola 12° € 3,40

PIEMONTE

● PROD. DI GOVONE (CN) bag in box L20

Langhe Nebbiolo DOC 12,5° (dam. L 20) € 5,10 ★

Piemonte Barbera DOC 12,5° € 4,00

Piemonte Barbera DOC 14° € 4,10

Piemonte Bonarda DOC 12° € 3,50

Piemonte Cortese DOC 12,5° € 4,00

Piemonte Grignolino DOC 12,5° € 3,50

Piemonte Dolcetto DOC 12,5° € 4,00

● CA' DE LION-GHIONE DAL 1871 (AT) dam. L34

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 13,5° € 3,60 ★

Rosso Ca' De Lion

(60% Pinot Noir, 40% Ruché) 13° € 3,20 ★

Bianco da uve Cortese 11,5° € 2,90 ★

LOMBARDIA -OLTREPÒ PAVESE-

- **AZ.AGR. DEFLIPPI (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 ★

FRIULI 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

VENETO

- **CANT. VITEVIS (VI) bag in box L20**
 - Cabernet IGT 11,5° € 3,30
 - Bianco tavola 11,5° € 3,30
 - Rosso tavola 11,5° € 2,90
- **CANT. CECCHETTO (TV) dam. L28**
 - Manzoni Bianco M.T. IGT 12° € 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 fermo IGT 12° € 3,50
- Vallagarina Muller Thurgau vivace IGT 12° (dam. L28) € 3,60 ★

● **CANT. BERTOLDI (VR) dam. L28**

- Vino rosso Verona IGT 12,5° € 2,55 ★
- Vino bianco Verona IGT 12,5° € 2,55 ★
- Vino rosato Verona IGT 12,5° € 2,55 ★
- Vino Pinot Chardonnay Verona IGT 12,5° € 3,40 ★

MARCHE● **CANT. MONTESANTO (MC) dam. L28**

- Marche IGT Rosso 12° € 3,20 ★
- Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC 12,5° € 4,40 ★

TOSCANA● **CANT. VIVIATO (SI) bag in box L20**

- Rosso Toscano 12,5° € 2,80
 - Bianco Toscano 11,5° € 2,30
 - Vermentino IGT 12,5° € 3,70
 - Rosso Toscano 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

2025

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

	VINI FRIZZANTI 	TUTTI I VINI 	VINI DOLCI E DA INVECCHIAMENTO 	NON CONSIGLIATO PER LAVORARE I VINI 
	PRIMO QUARTO	LUNA PIENA	ULTIMO QUARTO	LUNA NERA
GEN	dal 7 al 12/GEN	dal 13 al 20/GEN	dal 21 al 28/GEN	dal 29/GEN al 4/FEB
FEB	dal 5 al 11/FEB	dal 12 al 19/FEB	dal 20 al 27/FEB	dal 28/FEB al 5/MAR
MAR	dal 6 al 13/MAR	dal 14 al 21/MAR	dal 22 al 28/MAR	dal 29/MAR al 4/APR
APR	dal 5 al 12/APR	dal 13 al 20/APR	dal 21 al 26/APR	dal 27/APR al 3/MAG
MAG	dal 4 al 11/MAG	dal 12 al 19/MAG	dal 20 al 26/MAG	dal 27/MAG al 2/GIU
GIU	dal 3 al 10/GIU	dal 11 al 17/GIU	dal 18 al 24/GIU	dal 25/GIU al 1/LUG
LUG	dal 2 al 9/LUG	dal 10 al 17/LUG	dal 18 al 23/LUG	dal 24 al 31/LUG
AGO	dal 1 al 8/AGO	dal 9 al 15/AGO	dal 16 al 22/AGO	dal 23 al 30/AGO
SET	dal 1 al 6/SET	dal 7 al 12/SET	dal 14 al 20/SET	dal 21 al 30/SET
OTT	dal 1 al 6/OTT	dal 7 al 12/OTT	dal 13 al 20/OTT	dal 21 al 28/OTT
NOV	dal 29/OTT al 4/NOV	dal 5 al 11/NOV	dal 12 al 19/NOV	dal 20 al 27/NOV
DIC	dal 28/NOV al 4/DIC	dal 5 al 10/DIC	dal 11 al 19/DIC	dal 20 al 26/DIC

I PUNTI VENDITA DEL CONSORZIO AGRARIO DI PARMA



Parma (Pza Ghiaia)	0521.928354	Pellegrino P.se	0524.64110
Parma (Str. Mercati)	0521.987276	Pilastro	0521.639057
Bardi	0525.72239	San Quirico	0521.872172
Basilicogioiano	0521.686245	Sissa	0521.879128
Bedonia	0525.824421	Soragna	0524.597027
Berceto	0525.64666	Stradella	0521.804216
Borgotaro	0525.96442	Varsi	0525.74128
Busseto	0524.070410	Vicomero	0521.601514
Caoponte	0521.854100	Zibello	0524.939028
Fontanellato	0521.821129	Zibello (S. Croce)	0524.99127
Fornovo	0525.2605		

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 ABBOCATI 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 inoltre
tutto l'occorrente
per produrre,
conservare e
imbottigliare
i vini:

- ASSORTIMENTO
- COMPETENZA
- QUALITÀ
- AMPIA SCELTA
DI TAPPI

