

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. S. GROCE (MO) dam. L28

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

● CANT. BERNARDI (RN) bag in box L20

Sangiovese del Rubicone IGT 11°	€ 3,40
Romagna Sangiovese DOP 12°	€ 3,70

● CANT. SOC. GUALTIERI (RE) dam. L28

OFFERTA FINO AL 30/4/2026 (sconto già applicato)

Lambrusco Mantovano scuro IGP 11°	€ 2,35
Lambrusco Reggiano DOP 11°	€ 2,35
Ancellotta Emilia IGP M.P.F. 11°	€ 2,50 ★
Rosso Emilia Buccia Amara 11,5°	€ 2,35
Vino Bianco tavola frizzante 10,5°	€ 2,25
Vino Rosato tavola frizzante 11°	€ 2,25
Vino Rosso tavola F.N. 11°	€ 2,35

PREZZI DAL 01/5/2026

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

● CANT. SOC. VICOBARONE (PC) dam. L34

Colli P.ni DOC Barbera 12°	€ 2,85
Colli P.ni DOC Ortrugo 11,5°	€ 3,55

Colli P.ni DOC Bonarda Secco 12°	€ 3,45 ★
Colli P.ni Pinot Grigio 11,5°	€ 3,35 ★

OFFERTA FINO AL 30/4/2026 (sconto già applicato)

Colli P.ni DOC Gutturino 12,5°	€ 2,95
Colli P.ni DOC Malvasia Secco 12°	€ 2,60
Emilia IGT Malvasia M.P.F. 6,5°	€ 2,70
Rosso M.P.F. tavola 6,5°	€ 2,85
Rosso fermo tavola 12°	€ 2,50

PREZZI DAL 01/5/2026

Colli P.ni DOC Gutturino 12,5°	€ 3,55
Colli P.ni DOC Malvasia Secco 12°	€ 3,05
Emilia IGT Malvasia M.P.F. 6,5°	€ 3,15
Rosso M.P.F. tavola 6,5°	€ 3,35
Rosso fermo tavola 12°	€ 2,95

LIGURIA

● CANT. LUNAE (SP) bag in box L20

Terre di Luna bianco tavola 12°	€ 3,60
Terre di Luna rosso tavola 12°	€ 3,60

PIEMONTE

● PROD. DI GOVONE (CN) bag in box L20

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

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

Rosso Ca' De Lion (60% Pinot Noir, 40% Ruché) 13°	€ 3,30 ★
Rosso da uve Barbera 12,5°	€ 3,00 ★
Rosso da uve Barbera 14,5°	€ 3,30 ★

Rosso da uve Dolcetto 12,5°	€ 3,15 ★
Rosso da uve Nebbiolo 13,5°	€ 3,70 ★
Bianco da uve Cortese 11,5°	€ 3,00 ★

L OMBARDIA -OLTREPÒ PAVESE-

- **AZ.AGR. DEFILIPPI (PV) dam. L34**

Barbera IGT PV 12°	€ 2,75
Barbera IGT PV 12,5°	€ 3,05
Riesling IGT PV 11,5°	€ 3,05
Pinot Grigio IGT PV 11,5°	€ 3,75
Rosato IGT PV 11,5°	€ 3,05

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

Pinot Nero IGT PV frizzante 11,5°	€ 4,00 ★
Pinot Nero IGT PV rosato frizzante 11,5°	€ 4,00 ★
Bianco frizzante 11,5°	€ 3,25 ★
Moscato IGT 5°	€ 4,05 ★

F RIULI VENEZIA GIULIA

- **CANT. BERTIOLO (UD) bag in box L20**

Cabernet 12°	€ 3,30
Chardonnay 12°	€ 3,30
Merlot 12°	€ 3,30
Refosco dal Peduncolo rosso 12°	€ 3,30
Stradalta bianco 12°	€ 3,30
Ribolla Gialla IGT 12°	€ 3,30

V ENETO

- **CANT. VITEVIS (VI) bag in box L20**

Cabernet IGT 11,5°	€ 3,40
Bianco tavola 11,5°	€ 3,05
Rosso tavola 11,5°	€ 3,05
- **CANT. CECCHETTO (TV) dam. L28**

Manzoni Bianco M.T. IGT 12°	€ 3,95 ★
Cabernet Sauvignon M.T. IGT 12°	€ 3,75
Cabernet Franc M.T. IGT 12°	€ 3,75 ★

Chardonnay M.T. frizzante IGT 12°	€ 3,75
Glera M.T. vivace IGT 11°	€ 3,95
Bianco ex Pinot Grigio 11,5°	€ 3,75 ★
Merlot M.T. IGT 12°	€ 3,55
Rosato di Raboso M.T. vivace IGT 11°	€ 3,55

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

Vallagarina Schiava rosato IGT 11,5°	€ 3,45
Vallagarina Teroldego IGT 12°	€ 3,45
Vallagarina Muller Thurgau fermo IGT 12°	€ 3,45
Vallagarina Muller Thurgau vivace IGT 12° (dam. L 28)	€ 3,75 ★

T OSCANA

- **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° (uvaggio di Merlot, Cabernet e Sangiovese)	€ 3,90

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

- ★ DISPONIBILI SOLO SU PRENOTAZIONE CON PAGAMENTO ANTICIPATO, CONSEGNA ENTRO 15 GIORNI
- ★ SCONTO 10% IN CASSA FINO AL 30-4-26)
- ★ NEW



PERIODI PER IMBOTTIGLIARE SECONDO LE LUNE

2026	TUTTI I VINI	VINI DOLCI DA INVECCHIAMENTO	NON CONSIGLIATO PER LAVORARE I VINI	VINI FRIZZANTI
	LUNA PIENA	ULTIMO QUARTO	LUNA NERA	PRIMO QUARTO
GEN	dal 3 al 9/GEN	dal 10 al 17/GEN	dal 18 al 25/GEN	dal 26 al 31/GEN
FEB	dal 1 al 8/FEB	dal 9 al 16/FEB	dal 17 al 23/FEB	dal 24/FEB al 2/MAR
MAR	dal 3 al 10/MAR	dal 11 al 18/MAR	dal 19 al 24/MAR	dal 25/MAR al 1/APR
APR	dal 2 al 9/APR	dal 10 al 16/APR	dal 17 al 23/APR	dal 24 al 30/APR
MAG	dal 1 al 8/MAG	dal 9 al 15/MAG	dal 16 al 22/MAG	dal 23 al 30/MAG
GIU	dal 1 al 7/GIU	dal 8 al 14/GIU	dal 15 al 20/GIU	dal 21 al 30/GIU
LUG	dal 1 al 6/LUG	dal 7 al 13/LUG	dal 14 al 20/LUG	dal 21 al 28/LUG
AGO	dal 30/LUG al 5/AGO	dal 6 al 11/AGO	dal 12 al 19/AGO	dal 20 al 27/AGO
SET	dal 28/AGO al 3/SET	dal 4 al 10/SET	dal 11 al 17/SET	dal 18 al 25/SET
OTT	dal 26/SET al 2/OTT	dal 3 al 9/OTT	dal 10 al 17/OTT	dal 18 al 25/OTT
NOV	dal 26 al 31/OTT	dal 1 al 8/NOV	dal 9 al 16/NOV	dal 17 al 23/NOV
DIC	dal 24 al 30/NOV	dal 1 al 8/DIC	dal 9 al 16/DIC	dal 17 al 23/DIC

I PUNTI VENDITA DEL CONSORZIO AGRARIO DI PARMA



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

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 ABBOCCATI 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

