



Nei nostri Punti Vendita di Parma e Provincia troverete tutto l'occorrente per produrre, conservare e imbottigliare i vini: assortimento, competenza, qualità ed una ampia scelta di tappi in sughero e plastica.

Consorzio
Agrario
Parma
dal 1893

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 e lasciarle scolare ed asciugare capovolte.
- I vini abboccati al momento della posa in vetro devono presentarsi 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.

Elenco Punti Vendita Consorzio Agrario Parma

Bardi	0525.72239
Basilicogioiano	0521.686245
Bedonia	0525.824421
Berceto	0525.64666
Borgotaro	0525.96442
Capoponte	0521.854100
Fidenza	0524.523312
Fontanellato	0521.821129
Fornovo	0525.2605
Langhirano	0521.861147
PARMA	0521.987276
Pellegrino	0524.64110
Pilastro	0521.639057
San Secondo	0521.872172
S. Croce P.ne	0524.99127
Sissa	0521.879128
Soragna	0524.597027
Stradella	0521.804216
Varsi	0525.74128
Vicomero	0521.601514



I migliori periodi per imbottigliare secondo le lune del calendario 2018

Dal 02 gen.	al 16 gen.	Dal 28 giu.	al 12 lug.
Dal 31 gen.	al 14 feb.*	Dal 27 lug.	al 10 ago.
Dal 02 mar.	al 16 mar.*	Dal 26 ago.	al 08 set.
Dal 31 mar.	al 15 apr.**	Dal 25 set.	al 08 ott.
Dal 30 apr.	al 14 mag.	Dal 24 ott.	al 06 nov.
Dal 29 mag.	al 12 giu.	Dal 23 nov.	al 06 dic.

* *Periodo consigliato per imbottigliare vini dolci.*

** *Periodo consigliato per imbottigliare vini che dovranno avere una rifermentazione in bottiglia.*



PROMOZIONI
SEMPRE
AGGIORNATE...

www.conorzioagrarioparma.it

MAX-FUN

Selezione di vini in damigiana e bag in box



EMILIA ROMAGNA

● CANT. SOC. VICOBARONE (PC) dam. 34lt

Colli P.ni Barbera DOC 12,5°	€ 2,46
Colli P.ni Bonarda dolce DOC 5°	€ 2,98

OFFERTA SPECIALE FINO AL 30/4/18

Vino da tavola rosso Vicobarone 12,5°	€ 2,32
Gutturnio DOC 12,5°	€ 2,70
Colli P.ni Malvasia secco DOC 12°	€ 2,34
Colli P.ni Malvasia dolce DOC 5,5°	€ 2,55

PREZZO DAL 01/5/18

Vino da tavola rosso Vicobarone 12,5°	€ 2,55
Gutturnio DOC 12,5°	€ 2,98
Colli P.ni Malvasia secco DOC 12°	€ 2,59
Colli P.ni Malvasia dolce DOC 5,5°	€ 2,83

Ortrugo dei Colli P.ni DOC 12°	€ 2,98
--------------------------------	--------

● CANT. CVP ENOPOLIO (PR) dam. 28lt

Bianco secco IGP 10,5°	€ 2,11
Fortana Emilia IGP 8,5° (dam. 29kg)	€ 2,53
Vino rosso pastoso IGP 10,5°	€ 2,09
Vino rosso amab. IGP 8,5° (dam. 29kg)	€ 2,09
Vino rosso rosato IGP 10,5°	€ 2,09
Malvasia secco dell'Emilia IGT 10,5°	€ 2,55

● CANT. SOC. GUALTIERI (RE) dam. 28lt

2lt OMAGGIO OGNI DAMIGIANA ACQUISTATA FINO AL 31/3/18

Grasparossa DOC 11,5°	€ 2,23
Lamb. Mantovano scuro 11°	€ 2,01
Lamb. Reggiano DOP 11°	€ 2,01
Rosso Lamb. Emilia "Buccia Amara" 11,5°	€ 2,01
Vino tavola bianco frizz. 11°	€ 1,89
Vino tavola rosso 11°	€ 1,79
Vino tavola rosso ferm. naturale 11°	€ 1,79
Vino tavola rosato 11°	€ 1,79
Mosto p.f. Ancellotta Emilia 11,5°	€ 2,33

● CANT. BERNARDI (RN) bag in box 20lt

Romagna Trebbiano DOP 12°	€ 2,75
Sangiovese del Rubicone IGT 11°	€ 2,64

● CANT. SOC. S. CROCE (MO) dam. 28lt

Lamb. Grasparossa Castelvetro DOC 11°	€ 2,21
Lamb. Salamino S. Croce rosato DOC 11°	€ 2,08
Lamb. Salamino S. Croce rubino DOC 11°	€ 2,08
Lamb. Sorbara DOC 11°	€ 2,12
Lamb. Modena rosso DOC 11°	€ 1,93
Pignoletto friz. DOC 11,7°	€ 2,33

LIGURIA

● CANT. LUNAE (SP) bag in box 20lt

Terre di Luna bianco tavola 12°	€ 3,27
Terre di Luna rosso tavola 12°	€ 3,27
Terre di Luna rosato tavola 12°	€ 3,27

PIEMONTE (★ dal 25/2/18 previa prenotazione)

● PROD. DI GOVONE (CN) bag in box 20lt

★ Langhe Dolcetto DOC 12° (dam. 20lt)	€ 3,22
★ Langhe Nebbiolo DOC 12,5° (dam. 20lt)	€ 4,18
Piemonte Barbera DOC 11,5°	€ 2,89
Piemonte Barbera DOC 12,5°	€ 3,25
Piemonte Bonarda secca DOC 12°	€ 3,48
Piemonte Cortese DOC 11,5°	€ 3,27
Piemonte Grignolino DOC 12°	€ 3,48

LOMBARDIA (OLTREPO' PAVESE)

● AZ. AGR. DEFILIPPI (PV) dam. 34lt

Barbera Prov. PV IGT 12,5°	€ 2,12
O.P. Barbera DOC 13°	€ 2,35
Riesling Prov. PV IGT 11,9°	€ 2,36
Pinot grigio friz. Prov. PV IGT 12°	€ 2,96
Rosato Prov. PV IGT 13°	€ 2,36



● AZ. AGR. QUAQUARINI (PV) dam. 28lt

Pinot nero O.P. bianco friz. DOC 11,5°	€ 3,18
Pinot nero O.P. rosato friz. DOC 11,5°	€ 3,18
Vino bianco friz. IGT 11,5°	€ 2,66
Moscato IGP Prov. Pavia 5°	€ 3,23

FRIULI VENEZIA GIULIA

● CANT. BERTIOLO (UD) bag in box 20lt

Cabernet IGT 12°	€ 2,62
Chardonnay IGT 12°	€ 2,66
Merlot IGT 12°	€ 2,62
Refosco Peduncolo rosso IGT 12,5°	€ 2,66
Stradalta bianco IGT 12°	€ 2,62

VENETO

● CANT. VITEVIS (VI) bag in box 20lt

Cabernet IGT 11,5°	€ 2,34
Gambellara bianco tavola 11,5°	€ 2,34
Merlot del Veneto 11,5°	€ 2,34

● CANT. CECCHETTO (TV) dam. 28lt

Cabernet/Sauvignon M.T. 11,5°	€ 3,05
Chardonnay M.T. friz. 11,5°	€ 3,04
Glera M.T. vivace 11°	€ 3,21
Merlot M.T. 11,5°	€ 2,88
Bianco M.T. 11,5°	€ 3,05
Rosato di raboso M.T. vivace 11°	€ 2,88

● CANT. VALDADIGE (VR) bag in box 20lt

Vallagarina Schiava rosato IGT 11,5°	€ 2,82
Vallagarina Teroldego IGT 12°	€ 3,14
Vallagarina Muller Thurgau viv. IGT 12°	€ 3,20 (damigiana da 28lt)

● SOC. AGR. SERRE (TV) dam. 28lt

Vino bianco Glera IGT 10,4°	€ 2,82
-----------------------------	--------

● CANT. DI CUSTOZA (VR) dam. 28lt

Bardolino DOC 12°	€ 2,38
Bardolino DOC charetto 12°	€ 2,38
Custoza bianco DOC 12°	€ 2,31
Rosato IGT 11,5°	€ 1,98

MARCHE

● CANT. MONTESANTO (MC) dam. 28lt

Rosso delle Marche IGT 11,5°	€ 2,48
Verdicchio di Matelica DOC 12,5°	€ 3,38

TOSCANA

● CANT. FIESOLANE (FI) bag in box 20lt

Rosso Toscano 12,5°	€ 2,44
---------------------	--------



(BEVI RESPONSABILMENTE)

● PREZZI: i prezzi dei vini si intendono per merce al kg, IVA di legge inclusa e franco i nostri punti vendita. Detti prezzi potranno variare in caso di modifica IVA.

● CAUZIONI: per il rimborso della cauzione, le damigiane devono essere riconsegnate al punto vendita entro 30gg dal momento dell'acquisto.