



circolo ricreativo  
aziendale FNM

Circolare n. 109  
Saronno, 8 Novembre 2016

# VENDITA PRODOTTI CRA FNM

## “SELEZIONE VINI”

Il CRA FNM, come ogni anno durante il periodo che precede le festività natalizie, propone ai Soci una selezione di prodotti enogastronomici di eccellente qualità, con prezzi vantaggiosi.



AZIENDA  
BASTIANELLO

Vignaioli dal 1970



CANTINA ARMANI



CANTINA MORI COLLI ZUGNA



### MODALITÀ RITIRO PRODOTTI

- **SARONNO:** (sede CRA FNM) dal 13 al 23 dicembre 2016, dalle 9:00 alle 13:00 e dalle 14:00 alle 18:00
- **MI FIORENZA:** (sede operativa Trenord) il 19 e il 20 dicembre 2016, dalle 10:00 alle 14:00
- **MI P.TA GARIBALDI:** (sede CRA FNM) dal 14 al 22 dicembre 2016, dalle 9:00 alle 12:30 e dalle 14:00 alle 16:00
- **MI CADORNA:** (atrio stazione - galleria commerciale) i giorni 15 e 16 dicembre 2016 dalle 12:00 alle 18:00
- **NOVATE M.SE:** (sede deposito) i giorni 20 e 21 dicembre 2016 dalle 10:30 alle 16:00
- **BERGAMO - CAMNAGO - CREMONA - ISEO - LECCO - MANTOVA:** dal 19 al 23 dicembre 2016

**N.B.:**  
Per il ritiro prodotti presso destinazioni diverse da Saronno è prevista esclusivamente la trattenuta a Ruolo Paga. L'ordine richiesto e non ritirato verrà comunque addebitato.

**LE PRENOTAZIONI DOVRANNO PERVENIRE ENTRO IL 2 dicembre 2016**

Il modulo di prenotazione, correttamente compilato e firmato, dovrà pervenire al CRA FNM con una delle seguenti modalità:

- ✓ BREVI MANU:
- ✓ CORRISPONDENZA INTERNA: CRA FNM Saronno - via Armando Diaz, 11
- ✓ FAX: 02.9604905
- ✓ E-MAIL: [crafnm@crafnm.it](mailto:crafnm@crafnm.it)

Il Segretario  
(Giuseppe Gramuglia)

Il Presidente  
(Luciano Ghitti)

**CRA FNM**

Via Armando Diaz, 11 - 21047 Saronno (Va)  
Tel. 02.8511. 2403 - 2350 - 2219 - 2216 - Fax 02.9604905

**MODULO DI PRENOTAZIONE:  
Circolare 109/2016 “Selezione Vini 2016”**

Cognome ..... Nome ..... CID .....

telefono ..... e-mail (anche privata).....

---

**PAGAMENTO**

Contanti

Ruolo Paga

(Da versare al momento del ritiro prodotti)

---

**RITIRO**

SARONNO <input type="checkbox"/>	MI.FIORENZA <input type="checkbox"/>	Mi P.ta GARIBALDI <input type="checkbox"/>	NOVATE <input type="checkbox"/>	MI.CADORNA <input type="checkbox"/>	CAMNAGO <input type="checkbox"/>
BERGAMO <input type="checkbox"/>	CREMONA <input type="checkbox"/>	ISEO <input type="checkbox"/>	LECCO <input type="checkbox"/>	MANTOVA <input type="checkbox"/>	BRESCIA <input type="checkbox"/>

**Data**

**Firma**

---

**N.B.:**

**SEGUONO “ALLEGATI MODULO PRENOTAZIONE - SELEZIONE VINI” n.1 - 2 - 3.**

**COMPILARE L’INTESTAZIONE “COGNOME - NOME - CID” SU OGNI ALLEGATO UTILIZZATO.**

---

<b>AZIENDA BASTIANELLO</b> <b>Gambellara (VI)</b>		
<b>Descrizione Vini</b>	<b>confezione da 6 bottiglie lt 0,75 cad.</b>	
	<b>prezzo</b>	<b>quantità</b>
<b>ARZARINO BIANCO</b> (da uve Prosecco e Garganega) Colore giallo paglierino con toni dorati. Aroma persistente di mela, albicocca, banana e qualche frutto esotico con intreccio di essenze mediterranee e fermentative come la salvia, la mandorla e i lieviti.	<b>€ 25,00</b>	.....
<b>LE MURA</b> (da uve chardonnay) Colore giallo paglierino. Naso fine e delicato di fiori dolci di campo: camomilla, sambuco, iris. Palato gradevole con retrogusto di mandorla dolce.	<b>€ 25,00</b>	.....
<b>LA GUARDA - Passito</b> Dopo un appassimento di circa sette mesi, avviene la maturazione in piccoli botti di legno. Si ottiene un vino fermo, dolce, adatto a dolci a pasta non lievitata.	<b>€ 32,00</b>	.....
<b>TAMADUOLI</b> (da uve Garganega) Colore giallo paglierino carico. Naso intenso, persistente, floreale, fruttato. Al palato intenso e persistente.	<b>€ 25,00</b>	.....
<b>RE BIANCO - Passito</b> Passito di uva garganega, dolce, leggermente frizzante.	<b>€ 35,00</b>	.....

<b>CANTINA ARMANI</b> <b>Passirano (BS)</b>		
<b>Descrizione Vini</b>	<b>confezione da 6 bottiglie lt 0,75 cad.</b>	
	<b>prezzo</b>	<b>quantità</b>
<b>MONTEPULCIANO</b> Vino di un bel colore rosso rubino intenso. Il suo profumo è vinoso e fruttato.	<b>€ 12,00</b>	.....
<b>SAUVIGNON</b> Vino leggermente aromatico, di colore giallo verdognolo, dal profumo intensamente erbaceo e sapore fresco e deciso.	<b>€ 12,00</b>	.....

<b>CANTINA MORI COLLI ZUGNA Mori (TN)</b>		
Descrizione Vini	confezione da 6 bottiglie lt 0,75 cad.	
	prezzo	quantità
<b>LAGREIN "Terra di San Mauro"</b> Vino dal colore intenso con note di frutta; al palato è morbido e succoso.	€ 43,00	.....
<b>MARZEMINO "Vini del Gelso"</b> Il vino si definisce "gentile", poco aggressivo e piacevole al palato, caratterizzato da note di piccoli frutti.	€ 30,00	.....
<b>MÜLLER THURGAU</b> Ha il carattere di un vino di montagna, piacevole aromaticità e un giusto equilibrio della componente acida.	€ 39,00	.....

<b>PINTO'S Provaglio d'Iseo (BS)</b>		
Descrizione Vini	confezione da 6 bottiglie lt 0,75 cad.	
	prezzo	quantità
<b>"Totò" Salento IGP Primitivo</b> Di colore rosso scuro, con sfumature viola, presenta un intenso profumo di ciliegia e prugna; se lasciato qualche minuto nel bicchiere tende a rilasciare profumi di spezie.	€ 87	.....
<b>Don Fabio Salento IGP "NEGROAMARO"</b> Vino 100% Negroamaro, proveniente da uve raccolte a mano, selezionate con cura e prodotte da vitigni di almeno 60 anni di età coltivati con il tradizionale sistema ad alberello pugliese. Riposa in botti interrate per 36 mesi e altri 12 mesi in barrique prima di essere imbottigliato. Produzione massima 2.500 bottiglie per anno.	€ 45	.....

<b>AZIENDA AGRICOLA LE MURAGLIE Valeggio sul Mincio (VR)</b>		
Descrizione Vini	confezione da 6 bottiglie lt 0,75 cad.	
	prezzo	quantità
<b>CUSTOZA D.O.C. VICENTINI</b> Prodotto da uvaggio: Garganega, Trebbiano, Tocai, Cortese, Chardonnay. Di colore giallo paglierino con vaghi riflessi verdognoli.	€ 22,00	.....

<b>CANTINA STORICA IL MONTÚ</b> <b>Montù Beccaria (PV)</b>		
<b>Descrizione Vini</b>	<b>confezione da 6 bottiglie lt 0,75 cad.</b>	
	<b>prezzo</b>	<b>quantità</b>
<b>PINOT NERO VIVACE O.P. D.O.C. vinificato in bianco</b> Colore: giallo paglierino carico, con riflessi verdognoli. Profumo: esprime sentori caratteristici, netti, puliti, su cui emerge una gradevole nota di mela Golden. Sapore: al palato si dimostra un vino secco, con una equilibrata acidità.	<b>€ 23,00</b>	.....
<b>Descrizione Grappe</b>	<b>Confezione singola astucciata</b>	
	<b>prezzo</b>	<b>quantità</b>
<b>GRAPPA DI MALVASIA</b> Grappa da monovitigno che esalta le caratteristiche aromatiche uniche e particolari della malvasia. Si presenta limpida con riflessi cristallini. Al palato trasmette sensazioni sorprendenti, che continuano nel retrogusto, inconfondibile e suadente.	<b>€ 13,00</b>	.....
<b>GRAPPA DI RIESLING</b> Dalle vinacce di riesling nasce questa grappa da monovitigno. È una grappa cristallina con riflessi lucidi, brillanti, dal profumo etereo caratteristico con un evidente ed inconfondibile richiamo al vitigno. Il sapore è morbido, caldo, continuo, con un retrogusto persistente ed armonioso.	<b>€ 13,00</b>	.....
<b>GRAPPA MILLESIMATA (confezionata in scatola di legno)</b> Le produzioni di grappa, ottenute nelle migliori annate, riposano in botti di rovere di piccola caratura dove acquisiscono profumi e sapori di grande piacevolezza. Da degustare con attenzione in momenti di meditazione a piccoli sorsi per assaporarne la gentilezza e la grande persistenza retroolfattiva.	<b>€ 29,00</b>	.....

<b>AZIENDA AGRICOLA CAMPION</b> <b>Valdobbiadene (TV)</b>		
<b>Descrizione Vini</b>	<b>confezione da 6 bottiglie lt 0,75 cad.</b>	
	<b>prezzo</b>	<b>quantità</b>
<b>VALDOBBIADENE DOCG MILLESIMATO EXTRA DRY</b> Colore giallo paglierino con perlage fine e persistente; delicatamente aromatico con note fruttate di mela e pera mature e floreali d'acacia e di glicine.	<b>€ 43,00</b>	.....
<b>VALDOBBIADENE DOCG BRUT</b> Colore giallo paglierino con perlage fine e persistente; delicatamente aromatico con sensazioni fruttate di mela e pera e floreali di rosa ed acacia.	<b>€ 35,00</b>	.....