



circolo ricreativo
aziendale FNM

Circolare n. 170
Saronno, 31 ottobre 2018

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.



MODALITÀ RITIRO PRODOTTI

- **SARONNO:** (sede CRA FNM) dal 10 al 21 dicembre 2018, dalle 9:00 alle 13:00 e dalle 14:00 alle 18:00.
- **MI FIORENZA:** (sede CRA FNM) dal 17 al 21 dicembre 2018, dalle 9:00 alle 16:00.
- **MI P.TA GARIBALDI:** (sede CRA FNM) dal 13 al 21 dicembre 2018, dalle 9:00 alle 13:00 e dalle 14:00 alle 16:00.
- **MI CADORNA:** (box bin. 10 dietro palazzina Ingegneria) i giorni 17 e 18 dicembre 2018, dalle 12:00 alle 18:00.
- **NOVATE M.SE:** (sede deposito) i giorni 19 e 20 dicembre 2018, dalle 10:30 alle 16:00.
- **BERGAMO - BRESCIA - CREMONA - ISEO - MANTOVA:** dal 17 al 21 dicembre 2018 (le sedi e gli orari di distribuzione saranno comunicati successivamente).
- **CAMNAGO:** (sede deposito) il 21 dicembre 2018, dalle 10:00 alle 13:00.
- **LECCO:** (sede CRA FNM) dal 18 al 21 dicembre 2018, dalle 10:00 alle 16:00.

N.B.:
Per il ritiro dei 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 19 NOVEMBRE 2018

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

- ✓ **BREVI MANU:**
- ✓ **CORRISPONDENZA INTERNA**
- ✓ **E-MAIL:** prodottiera@crafnm.it Unica mail per l'inoltro del modulo

Il Segretario
(Fabio Monfrecola)

Il Presidente
(Luciano Ghitti)

Circolo Ricreativo Aziendale FNM

Sede Operativa Saronno: via Armando Diaz n.11
tel. 02.8511 2420 - 2403 - 2350 - 2219 - 2216 - fax 02.9604905 - e-mail: crafnm@crafnm.it
Sede Operativa Milano Porta Garibaldi: piazza Freud n.1 - tel. 02 63716290 - 6288



Circolo Ricreativo Aziendale FNM

CRA FNM
MODULO DI ADESIONE - CIRC. 170/2018 - "Selezione vini" - Natale 2018

Cognome Nome CID

Telefono privato (cell.) e-mail

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"/>	MI.CADORNA <input type="checkbox"/>	NOVATE <input type="checkbox"/>	BERGAMO <input type="checkbox"/>
CAMNAGO <input type="checkbox"/>	ISEO <input type="checkbox"/>	MANTOVA <input type="checkbox"/>	LECCO <input type="checkbox"/>	CREMONA <input type="checkbox"/>	BRESCIA <input type="checkbox"/>

N.B.:

SEGUONO "ALLEGATI MODULO PRENOTAZIONE - SELEZIONE VINI" n. 1 - 2 - 3 - 4

COMPILARE L'INTESTAZIONE "COGNOME - NOME - CID" SU OGNI ALLEGATO UTILIZZATO.

NON SARANNO ACCOLTI RECLAMI PER DETERIORAMENTO DEI PRODOTTI ENOGASTRONOMICI NON CORRETTAMENTE CONSERVATI DOPO L'ACQUISTO.

Data


Firma


Circolo Ricreativo Aziendale FNM


Sede Operativa Saronno: via Armando Diaz n.11
tel. 02.8511 2420 - 2403 - 2350 - 2219 - 2216 - fax 02.9604905 - e-mail: crafnm@crafnm.it
Sede Operativa Milano Porta Garibaldi: piazza Freud n.1 - tel. 02 63716290 - 6288



Circolo Ricreativo Aziendale FNM

DELL'AERA Vigneti & Cantina Catanzaro(CZ)			
La terra, dove la vite e il vino legano le generazioni l'una all'altra, è il testimone che queste si passano per creare ogni anno una nuova e umile opera d'arte in una bottiglia di vino.		confezione da 6 bottiglie lt 0,75 cad.	
Descrizione		prezzo	quantità
KRIO Rosso IGP Calabria "2017" Ottenuto dalla Crio-macerazione di uve Nerello e Merlot, vino dal colore rosso rubino con riflessi violacei e intensi sentori di frutti rossi.		€ 49,00
SEMIRUS Rosato IGP Calabria "2017" Lavorazione a bassa temperatura di uve Gaglioppo, vino dal colore rosa e dai delicati sentori di frutti mediterranei.		€ 46,50

MADONNA DELLE VITTORIE Situata sulla sponda nord del Lago di Garda Arco(TN)			
		confezione da 6 bottiglie lt 0,75 cad.	
Descrizione		prezzo	quantità
LAGREIN DUNKEL TRENTO DOP 16 Colore rosso rubino intenso, il profumo complesso caratterizzato da note frutti di bosco, viola, vaniglia, caffè. Buona struttura e persistenza, gusto morbido e vellutato.		€ 45,00
TEROLDEGO IGP 2016 Colore rosso rubino con riflessi violacei caratterizzato da note di sottobosco, frutta sotto spirito, viole, tabacco.		€ 34,00

DISTILLERIA MARZADRO produce distillati di qualità dal 1949 Nogaredo(TN)			
		bottiglia singola 70 cl.	
Descrizione		prezzo	quantità
LA TRENTINA MORBIDA BARRIQUE 41%V. Sapore intenso, con piacevoli sentori aromatici persistenti Distillata nel tipico alambicco trentino a bagnomaria.		€ 16,00
LE DICHIOTTO LUNE 41%V. E' una grappa Stravecchia, selezione delle migliori vinacce trentine, distillate nel tipico alambicco a bagnomaria.		€ 21,00


Circolo Ricreativo Aziendale FNM


Sede Operativa Saronno: via Armando Diaz n.11
 tel. 02.8511 2420 - 2403 - 2350 - 2219 - 2216 - fax 02.9604905 - e-mail: crafnm@crafnm.it
 Sede Operativa Milano Porta Garibaldi: piazza Freud n.1 - tel. 02 63716290 - 6288



Cognome e Nome: _____
CID _____

Allegato n.2 - Modulo Prenotazione – Circolare n. 170

Descrizione	confezione da 6 bottiglie lt 0,75 cad.	
	prezzo	quantità
AZIENDA AGRICOLA CAMPION Valdobbiadene (TV)		
VALDOBBIADENE DOCG MILLESIMATO EXTRA DRY 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.	€ 43,00
VALDOBBIADENE DOCG BRUT Colore giallo paglierino con perlage fine e persistente; delicatamente aromatico con sensazioni fruttate di mela e pera e floreali di rosa ed acacia.	€ 35,50

Descrizione	confezione da 6 bottiglie lt 0,75 cad.	
	prezzo	quantità
NETTARE DEI SANTI S, Colombano al Lambro (MI)		
L'Azienda Vinicola Nettare dei Santi sorge sui colli di San Colombano tra i vigneti di proprietà e produce dagli anni 40 pregiati vini ottenuti dalle uve del territorio.		
Verdea – Bianco Fermo Vino bianco I.G.T. - "Collina del Milanese" delicato e gradevole, floreale e fruttato, abbastanza intenso.	€ 23,00
Roverone – Rosso Fermo Vino rosso I.G.T. "Collina del Milanese" prende il nome dal "Podere Roverone", zona della Collina di San Colombano che per esposizione e caratteristiche del terreno è particolarmente vocata per la produzione di ottimi vini rossi.	€ 25,00
Roverone San Colombano Riserva Vino rosso DOC San Colombano - Riserva Vigna Roverone "Mombrione" Selezione Riccardi Vino prodotto solo nelle annate favorevoli.	€ 37,00
Brut 28.9 Spumante Metodo Charmat lungo delicato, armonico e gradevole.	€ 35,00

Circolo Ricreativo Aziendale FNM

Sede Operativa Saronno: via Armando Diaz n.11
tel. 02.8511 2420 - 2403 - 2350 - 2219 - 2216 - fax 02.9604905 - e-mail: crafnm@crafnm.it
Sede Operativa Milano Porta Garibaldi: piazza Freud n.1 - tel. 02 63716290 - 6288




Circolo Ricreativo Aziendale FNM

Cognome e Nome: _____
CID _____

Allegato n.3- Modulo Prenotazione - Circolare n. 170

CANTINA REALE BOSELLI Volta Mantovana (MN)			
Descrizione	confezione da 6 bottiglie lt 0,75 cad.		
	prezzo	quantità	
IACINTO È un ottimo vino, ben strutturato, ottenuto dalla selezione di uve Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon. Il colore rubino intenso, il profumo erbaceo caratteristico leggermente tannico ed il gusto pieno, lo rendono un vino importante adatto anche per l'invecchiamento. Indicato per carni rosse, stufati, arrostiti, cacciagione, selvaggina.	€ 29,00	
CRESTALE Questo vino è ottenuto da uve Sauvignon Blanc dal colore giallo dorato chiaro, odore delicato, aromatico, caratteristico, sapore asciutto, vellutato, di corpo. Indicato con piatti di pesce.	€ 46,00	
Descrizione	bottiglia singola lt 0,50		
	prezzo	quantità	
MANTOPASS Questo eccellente passito è ottenuto da varie uve accuratamente selezionate e lasciate appassire naturalmente per 60 giorni. Il vino ottenuto viene prima affinato in barrique e successivamente in bottiglia. Grandioso vino dal colore giallo dorato, odore armonico, fine, delicato, sapore dolce amarognolo, caratteristico di muffa nobile. Da abbinare con tortelli di zucca, dolci secchi, da fine pasto o da conversazione. (confezione sacchetto con bottiglia singola da 0,50L)	€ 14,00	

SALCHETO – MONTEPULCIANO (SI)			
Vini di territorio e sangiovese sempre più improntati sulla bevibilità e la precisione aromatica, con vinificazioni integralmente senza solfiti e lieviti indigeni			
Descrizione	confezione da 6 bottiglie lt 0,75 cad.		
	prezzo	quantità	
NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG 2015 Dalle vigne di Sangiovese Prugnolo Gentile, una bottiglia per pianta, vinifica in legno ed invecchia 18 mesi in botti grandi e piccole, per poi affinare almeno 6 mesi in vetro.	€ 55,00	

Circolo Ricreativo Aziendale FNM


Sede Operativa Saronno: via Armando Diaz n.11
tel. 02.8511 2420 - 2403 - 2350 - 2219 - 2216 - fax 02.9604905 - e-mail: crafnm@crafnm.it
Sede Operativa Milano Porta Garibaldi: piazza Freud n.1 - tel. 02 63716290 - 6288



Circolo Ricreativo Aziendale FNM

Cognome e Nome: _____
CID _____

Allegato n.4- Modulo Prenotazione - Circolare n. 170

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

Circolo Ricreativo Aziendale FNM

Sede Operativa Saronno: via Armando Diaz n.11
tel. 02.8511 2420 - 2403 - 2350 - 2219 - 2216 - fax 02.9604905 - e-mail: crafnm@crafnm.it
Sede Operativa Milano Porta Garibaldi: piazza Freud n.1 - tel. 02 63716290 - 6288



Circolo Ricreativo Aziendale FNM