

la Banca del Vino

Pollenzo, 15 novembre 2011

Cari soci

a poche settimane dal Natale, vi scriviamo per proporvi un'offerta di Vino del Mese molto singolare. Per la prima volta, a distanza di dieci anni dall'istituzione del progetto della Banca del Vino, abbiamo deciso di raccontarvi la storia di alcuni dei nostri vini, dandovi l'opportunità di acquistare una piccola testimonianza della nostra attività.

Le proposte che seguono sono il risultato di riflessioni e assaggi ragionati svolti nella Banca del Vino in compagnia dei produttori o in occasione delle tante degustazioni e serate organizzate per promuovere il percorso evolutivo dei nostri vini.

Ad arricchire questa lunga e articolata offerta, un paio di bollicine, un moscato, scelti per affinare i vostri festeggiamenti.

Divertitevi...

La Banca del Vino

BUONO D'ORDINE "IL VINO DEL MESE" PER I SOCI DELLA BANCA DEL VINO

Compilare, ritagliare o fotocopiare, spedire via posta o fax entro e non oltre il 30 novembre 2011 a:

Banca del Vino S.c. - Piazza Vittorio Emanuele, 13 - 12042 Pollenzo - Bra (Cn) - Tel. 0172 458418 Fax 0172 458045

| | Numero lotti | Importo unitario | Importo Totale |
|--|--------------|------------------|----------------|
| MODULO 01° (4 bottiglie da 75 cl) | □□□□ | 1 00 , 00 € | □□□□, □□ |
| MODULO 02° (4 bottiglie da 75 cl) | □□□□ | 1 50 , 00 € | □□□□, □□ |
| MODULO 03° (2 bottiglie da 75 cl) | □□□□ | 1 40 , 00 € | □□□□, □□ |
| MODULO 04° (2 bottiglie da 1,5 l) | □□□□ | 1 20 , 00 € | □□□□, □□ |
| MODULO 05° (2 bottiglie da 1,5 l) | □□□□ | 1 00 , 00 € | □□□□, □□ |
| MODULO 06° (2 bottiglie da 1,5 l) | □□□□ | 90 , 00 € | □□□□, □□ |
| MODULO 07° (6 bottiglie da 75 cl) | □□□□ | 90 , 00 € | □□□□, □□ |
| MODULO 08° (6 bottiglie da 75 cl) | □□□□ | 90 , 00 € | □□□□, □□ |
| MODULO 09° (6 bottiglie da 75 cl) | □□□□ | 36 , 00 € | □□□□, □□ |
| MODULO 10° (6 bottiglie da 75 cl) | □□□□ | 40 , 00 € | □□□□, □□ |
| Contributo spese di spedizione | | | □□□□, □□ |
| Ammontare complessivo dell'ordine | | | □□□□, □□ |

A titolo di caparra confirmatoria verso, in accompagnamento al presente ordine, l'ammontare complessivo della fornitura. Detto importo deve intendersi pari alla fattura di addebito comprensiva di Iva. Il contributo per le spese di spedizione è di € 13,00 per il primo modulo; per quantitativi superiori è previsto un incremento di € 3,00 per ogni modulo

DATI PER LA SPEDIZIONE

Cognome.....
 Nome.....
 Indirizzo.....
 Città.....
 Prov. □□□ Cap. □□□□□□
 Telefono.....
 Fax.....

DATI PER LA FATTURAZIONE

Cognome.....
 Nome.....
 Indirizzo.....
 Città.....
 Prov. □□□ Cap. □□□□□□
 Cod. Fisc.
 P. IVA.....

MODALITÀ DI PAGAMENTO (i prezzi delle offerte sono iva compresa)

Bonifico bancario - Cassa di Risparmio di Bra - IBAN IT54 B060 9546 0400 0001 0124 320

Allego assegno bancario non trasferibile

Carta di credito: Visa AE CartaSi N. □□□□□□□□□□□□□□□□ Scadenza □□/□□

Codice di sicurezza: N. □□□□ Firma

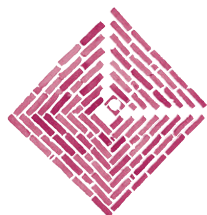
In base al Codice della Privacy Dlgs 196/03, esprimo il consenso al trattamento dei miei dati personali per l'adempimento delle attività e finalità della Banca del Vino.

Data □□/□□/□□ Firma

Qualora foste interessati a ricevere conferma di ordine avvenuto e tempistiche di consegna, indicate qui sotto il vostro indirizzo e-mail:

.....

NB: Il modulo vi sarà consegnato entro natale.



laBancadelVino
-Il vino del mese-

Offerte natalizie

MODULO 01°

2 BT DA 0,75 L. DI **Offida Rosso Zeii 2002 - San Giovanni**

2 BT DA 0,75 L. DI **Patrimo 2002 - Feudi di San Gregorio**

100,00 €

ENTRAMBI FRUTTO DI UN'ANNATA CHE HA FATTO DISCUTERE, DUE VINI PERFETTAMENTE INTEGRATI E VIVI, CAPACI DI RACCONTARE LA CAPACITÀ ESPRESSIVA DEL TERRITORIO DA PARTE DEI VITIGNI INTERNAZIONALI. MERLOT IN PUREZZA PER IL PATRIMO E CLASSICO BLEND MARCHIGIANO (MONTEPULCIANO, CABERNET, MERLOT) PER L'OFFIDA.

MODULO 02°

2 BT DA 0,75 L. DI **Amarone della Valpolicella Cl. 2003 - Bertani**

2 BT DA 0,75 L. DI **Barolo Vigna Conca 2003 - F.lli Revello**

150,00 €

FILO CONDUTTORE È L'ANNATA 2003, MILLESIMO CHE HA DATO VINI RICCHI E DI SPESSORE, RACCONTATO ATTRAVERSO DUE DENOMINAZIONI CULT DEL VINO ITALIANO. LA CLASSICITÀ ESTREMA DI BERTANI, A FIANCO DELL'AFFIDABILITÀ DI UNA PICCOLA AZIENDA DI LANGA.

MODULO 03°

1 BT DA 0,75 L. DI **Barolo Enrico VI 1990 - Cordero di Montezemolo**

1 BT DA 0,75 L. DI **Barolo Enrico VI 1989 - Cordero di Montezemolo**

140,00 €

UNO SFIZIO RARO, FORSE INTROVABILE SE NON NEGLI ARCHIVI DI QUESTA CELEBRE MAISON DEL VINO PIEMONTESE. UNA MINI VERTICALE TRA DUE STRAORDINARI MILLESIMI DI BAROLO. DA NON PERDERE!

MODULO 04°

1 BT DA 1,5 L. DI **Colli Orientali Merlot Focus 2002 - Volpe Pasini**

1 BT DA 1,5 L. DI **Siepi 1999 - Castello di Fonterutoli**

120,00 €

DUE VINI SIMBOLO DELL'ENOLOGIA DEI TERRITORI DA CUI PROVENGONO; DUE SICURE TESTIMONIANZE DELLA MODERNITÀ DEL VINO E DELLA SCRUPOLOSA RICERCA DELLA PERFEZIONE DI CANTINA. RISULTATO A DISTANZA DI ANNI: SORPRENDENTE!

MODULO 05°**1 BT DA 1,5 L. DI *Costa d'Amalfi Furore Rosso Ris. 2001 – Marisa Cuomo*****100,00 €****1 BT DA 1,5 L. DI *Chianti Classico Ris. 1997 – Nittardi***

DALLE VIGNE ESTREME DELLA COSTIERA AMALFITANA, PATRIA DI UN MERITATO RISCATTO QUALITATIVO E DI IMMAGINE, ALLE PIÙ BLASONATE COLLINE TOSCANI, EMERGONO, NELLA LORO DIVERSITÀ E CON UN PO' DI SORPRESA, DUE VINI IN OTTIMA FORMA. UN INNO ALLA BEVIBILITÀ DEI VINI INVECCHIATI.

MODULO 06°**1 BT DA 1,5 L. DI *Livernano Rosso 1999 – Castello di Livernano*****90,00 €****1 BT DA 1,5 L. DI *Dolcetto Di Dogliani Millenovecentocinquantatre 1999 – San Fereolo***

BANDO AI PREGIUDIZI: AFFIDATEVI CON PASSO SICURO AD UN'ESPRESSIONE DI DOLCETTO DI BEN 12 ANNI DI ASSOLUTA FRESCHEZZA. AL SUO FIANCO UN SUPERTUSCAN DI STAMPO CLASSICO: BLEND BEN RIUSCITO DI CABERNET, MERLOT E UNA PICCOLA PARTE DI SANGIOVESE.

MODULO 07°**6 BT DA 0,75 L. DI *Metodo Classico Brut Nature – Monsupello*****90,00 €**

LA VOCAZIONALITÀ SPUMANTISTICA DELL'OLTREPÒ TROVA PROVA NEI RECENTI INVESTIMENTI CHE IL TERRITORIO STA COMPIENDO NELL'ESALTARE IL PINOT NERO E LA PRODUZIONE DI METODO CLASSICO. IN QUESTA DIREZIONE, GIÀ DA MOLTI DECENNI, OPERA CON LUNGIMIRANZA L'AZIENDA MONSUPELLO, MONUMENTALE FIRMA DELLA SPUMANTISTICA OLTREPADANA. IN PROPOSTA, A VOSTRA SCELTA, IL BRUT NATURE O IL ROSÉ. SE VOLETE TUTTI E DUE.

MODULO 08°**6 BT DA 0,75 L. DI *Metodo Classico Rose' – Monsupello*****90,00 €**

LA VOCAZIONALITÀ SPUMANTISTICA DELL'OLTREPÒ TROVA PROVA NEI RECENTI INVESTIMENTI CHE IL TERRITORIO STA COMPIENDO NELL'ESALTARE IL PINOT NERO E LA PRODUZIONE DI METODO CLASSICO. IN QUESTA DIREZIONE, GIÀ DA MOLTI DECENNI, OPERA CON LUNGIMIRANZA L'AZIENDA MONSUPELLO, MONUMENTALE FIRMA DELLA SPUMANTISTICA OLTREPADANA. IN PROPOSTA, A VOSTRA SCELTA, IL BRUT NATURE O IL ROSÉ. SE VOLETE TUTTI E DUE.

MODULO 09°**6 BT DA 0,75 L. DI *Brut Ventuno 2009 – Sergio Grimaldi Ca' Du Sindic*****36,00 €**

QUESTO VINO È LA RAPPRESENTAZIONE CONCRETA DELL'INTERGENERAZIONALITÀ CHE FUNZIONA. PRODOTTO PER SFIDA E VOGLIA DI SPERIMENTARE DAL GIOVANISSIMO PAOLO – FIGLIO DI SERGIO GRIMALDI, STORICO PROTAGONISTA DEL MOSCATO – È UN METODO CHARMANT BASE FAVORITA. SEMPLICE E GODIBILISSIMO!

MODULO 10°**6 BT DA 0,75 L. DI *Moscato d'Asti Capsula Argento
Sergio Grimaldi Ca' Du Sindic*****40,00 €**

A RIDOSSO DEL NATALE NON PUÒ MANCARE IL VINO DOLCE PER ECCELLENZA. RISULTATO DI GRANDI E FACOLTOSI LAVORI IN VIGNETO (LE COLLINE DEL MOSCATO SUPERANO PENDENZE DEL 40%), IL MOSCATO D'ASTI È UN VINO ALTAMENTE TERRITORIALE, MAI BANALE, BISTRATTATO DALLE INDUSTRIE, MA MERITEVOLE DI PIÙ STIMA E ATTENZIONE. DA BERE CONSAPEVOLMENTE!