

Scegli altasfera.com

CatalogoVini

Offerte valide
fino al 30.09.2025

SUMMER EDITION

Panoramica vista mare sulle
novità di stile del mondo Vini
per la ristorazione



Vini Puglia



Vitigno: Bombino bianco
Denominazione: Puglia IGT
Temperatura di servizio: 8°- 10°C
 Vino che si beve giovane, ottimo come aperitivo e per accompagnare piatti a base di pesce lesso e ai ferri, crostacei, frutti di mare.

***Vino Frizzante Puglia IGT**
Bianco Mare Mosso
TORREVENTO
 75 cl

€ **3.70**



Vitigno: 65% Bombino bianco, 20% Pampanuto, 15% Chardonnay
Denominazione: Castel del Monte DOC
Temperatura di servizio: 8°- 10°C
 Colore giallo paglierino; bouquet fresco, floreale e fruttato; gusto fruttato delicato, armonico e piacevolmente acidulo.
 Si accompagna ad antipasti di mare, frittelle di pesce, minestre leggere. Ben fresco, è ottimo anche come aperitivo.

***Vino Castel del monte**
DOC Bianco Fedora
RIVERA
 75 cl

€ **3.90**



Vitigno: Negroamaro
Denominazione: Salento IGP
Temperatura di servizio: 10°- 12°C
 Da selezionate uve di Negroamaro, vinificate in bianco, fermentate a 11-12 gradi. Colore giallo paglierino, riflessi dorati, un bouquet floreale, gusto secco, fresco e minerale.

***Vino Puglia IGP**
Negroamaro bianco
Tacco Barocco
CANTINA SAMPIETRANA
 75 cl

€ **3.90**



Vitigno: Chardonnay 100%.
Denominazione: Puglia IGT
Temperatura di servizio: 10°- 12°C
 Colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso prevalgono note fresche di frutta bianca, come pesca, mango e mela verde, accompagnate da sensazioni floreali di ginestra e gelsomino. Al palato è fragrante, sapido e caratterizzato da una piacevole freschezza.

***Vino Puglia**
IGT Chardonnay
TORMARESCA
 75 cl

€ **4.90**



Vitigno: Moscato Bianco
Denominazione: Moscato di Trani DOC
Temperatura di servizio: 10°-12°C
 Si presenta di colore dorato, con riflessi ambrati. Al naso offre sentori di miele, albicocca secca, agrumi canditi e fiori d'arancio. Al palato è vellutato, armonico, con un finale persistente e piacevolmente dolce. Ottimo da meditazione o in abbinamento a pasticceria secca, formaggi erborinati o crostate di frutta.

Vino Moscato
di Trani DOC
RIVERA
 50 cl

€ **5.90**



Vitigno: Negroamaro.
Denominazione: Salento IGT
Temperatura di servizio: 6°- 10°C
 Si presenta di un colore rosso rubino con riflessi violacei. Al naso prevalgono le note di frutta rossa come di fragola e lampone seguite da delicate sensazioni di rosa e timo. Al palato è fresco, sapido e scorrevole, caratterizzato da un ingresso morbido e un retrogusto fruttato.

***Vino Salento IGT**
Fichimori
TORMARESCA
 75 cl

€ **6.20**



Vitigno: Bombino nero
Denominazione: Puglia IGT
Temperatura di servizio: 8°- 10°C
 Ottimo vino da tutto pasto, indicato per minestre, carni bianche, formaggi delicati, pizza.

***Vino Frizzante Puglia IGT**
 Rosè Mare Mosso
TORREVENTO
 75 cl

€ **3.70**



Vitigno: Negroamaro
Denominazione: Salento IGP
Temperatura di servizio: 12°C
 Vino rosato prodotto da uve Negroamaro dell'azienda vinicola Castello Monaci. Il nome deriva dalla mitologia greca Eos, figlia dell'aurora. Il Kreos è un rosato puro ottenuto da uve Negroamaro al 100%. Le uve provengono da viti coltivate su terreni calcarei argillosi, silicei, profondi e secchi.

***Vino Negroamaro IGT**
 Rosato KREOS
CASTELLO MONACI
 75 cl

€ **4.90**

Vini Puglia



Vitigno: Bombino nero
Denominazione: Castel del Monte Bombino Nero DOCG
Temperatura di servizio: 10°- 12°C
 Vino fresco e sapido, con un frutto vivo ben sostenuto ed un gusto morbido e molto delicato, dotato di una grande duttilità negli abbinamenti a tavola, ma molto interessante anche come aperitivo.

***Vino Rosato**
 Castel del Monte
 Bombino Nero DOCG
 Pungiroso
RIVERA
 75 cl

€ **5.50**



Vitigno: Primitivo 100%
Denominazione: Salento IGT
Temperatura di servizio: 10°- 12°C
 Succoso e fresco al palato, ben strutturato, croccante, sapido, in fondo tanta succosa acidità, finale lungo. Si abbina a risotto alla pescatora, gnocchi porro e gamberi, salmone grigliato con salsa al prezzemolo

***Vino Primitivo Rosato**
 Salento IGT AKA
PRODUTTORI DI MANDURIA
 75 Cl

€ **5.90**



Vitigno: Primitivo
Denominazione: Salento IGP
Temperatura di servizio: 10°- 12°C
 Colore rosa tenue; profumo intenso e persistente di macchia mediterranea, con sentori di ciliegia e lampone. Vino fresco ed elegante, equilibrato al palato. Si abbina ad antipasti all'italiana, zuppe di pesce e brodetti, pesce al cartoccio o al forno, formaggi giovani o leggermente stagionati

***Vino Salento IGP**
 Primitivo Rosato
TRAMARI
SAN MARZANO
 75 cl

€ **6.90**



Vitigno: Negroamaro
Denominazione: Salento IGT
Temperatura di servizio: 10°- 12°C
 Il Five Roses Anniversario nasce con la vendemmia del 1993, per celebrare i 50 anni del Five Roses. Colore fiore di pesco lucente, sprigiona al naso sentori di mirtillo e ribes rosso, accompagnati da delicate note floreali di rosa canina e di talco. Al palato risulta ricco di una fresca acidità, ottima struttura e finale fruttato ed elegantemente persistente. Si consiglia l'abbinamento con piatti tipici della tradizione mediterranea, salumi e formaggi poco stagionati, piatti a base di pesce o carni bianche.

***Vino Salento IGT**
 Five Roses Anniversario
LEONE DE CASTRIS
 75 cl

€ **8.20**





Il Patto Bianco
Vitigno: Malvasia, Moscato e Chardonnay
Denominazione: Basilicata IGT

Il Patto Rosato
Vitigno: Aglianico del Vulture
Denominazione: Basilicata IGT

Vino Basilicata IGT
IL PATTO
 Bianco/ Rosato
 75 cl

€ **5.40**



Vitigno: Aglianico del Vulture
Denominazione: Vino Frizzante
Temperatura di servizio: 8°- 10°C

Rosso rubino brillante con sfumature rosso porpora con note di amarena, lampone e mora seguite da aromi di ciclamino, fragola, mirtillo e prugna. Del gusto morbido, fresco, pieno e giustamente tannico

*Vino Aglianico Frizzante
Il Protesto
CANTINE DEL NOTAIO
 75 cl

€ **6.20**



Vitigno: Gaglioppo e Cabernet Sauvignon
Denominazione: Calabria IGT
Temperatura di servizio: 8°- 10°C

Un vino rosato, fermo e secco, vinificato da uve Gaglioppo, Cabernet Sauvignon nel contesto delle tipologie previste dalla denominazione.
 Si presenta con colore rosa salmone con riflessi di ciliegia, profumo delicato, floreale con sentori di fiori e spezie. Sapore morbido, armonico, brioso e vivace, pronto da bere subito. Ottimo con primi e risotti con salse bianche, primi e secondi a base di pesce, carni bianche, salumi e formaggi freschi.

*Vino Calabria IGT
 Rosato Lumare
IUZZOLINI
 75 cl

€ **6.30**



Vitigno: Greco bianco e Chardonnay
Denominazione: Calabria IGT
Temperatura di servizio: 8°-10°C

Madre Goccia è un vino bianco IGT Calabria dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Ha un profumo floreale, complesso e morbido con lievi note di albicocca secca e frutta esotica. Il Sapore è ampio e piacevolmente fruttato.

Vino Calabria IGT Bianco
 Madre Goccia
IUZZOLINI
 75 cl

€ **6.40**



Vitigno: Falanghina
Denominazione: Falanghina del Sannio DOC
Temperatura di servizio: 10° - 12°C

Il colore è giallo paglierino tenue con lucenti riflessi verdolini. Il profumo è intenso e persistente con sensazioni di piccoli fiori bianchi e frutta. Al gusto si presenta fresco ed equilibrato, con un finale pulito. Ideale come aperitivo, accompagna qualsiasi tipo di antipasto, piatti a base di pesce e verdure, formaggi freschi.

Vino Falanghina
del Sannio DOC
FEUDI DI SAN GREGORIO
75 cl

€ **5.40**



Vitigno: Fiano
Denominazione: Fiano di Avellino DOCG
Temperatura di servizio: 10° - 12°C

Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli e dal profumo intenso e abbastanza persistente, fruttato dove spiccano banana e pera, con il tempo il vino acquista note che vanno sulla nocciola. Al palato si presenta secco, armonico, di buona acidità che lo rende così fresco e piacevole. Si abbina bene con piatti a base di pesce, con carni bianche e formaggi non stagionati.

*Vino Fiano di Avellino
DOCG LAVA
TERRE DEL VULCANO
75 cl

€ **5.50**



Vitigno: Falanghina
Denominazione: Greco di Tufo DOCG
Temperatura di servizio: 12° - 14°C

Si presenta giallo paglierino tenue con riflessi verdolini. Si esprime con aromi freschi e fruttati, con spiccate note agrumate di frutti tropicali e di fiori bianchi. Fresco ed equilibrato con una buona persistenza aromatica ed un piacevole retrogusto di frutti tropicali, si abbina a tutte le preparazioni a base di pesce e crostacei.

Vino Falanghina
del Sannio DOCG
MASTROBERARDINO
75 cl

€ **5.90**



Vitigno: Greco
Denominazione: Greco di Tufo DOCG
Temperatura di servizio: 10° - 12°C

Colore giallo paglierino brillante. Al naso esprime aromi intensi di frutta a polpa bianca, agrumi e fiori bianchi, con note minerali e sentori di mandorla. Al palato è fresco, sapido ed equilibrato, con un finale persistente. Si abbina con piatti a base di pesce, crostacei, mozzarella di bufala e primi piatti delicati.

Vino Greco di Tufo DOCG
FEUDI DI SAN GREGORIO
75 cl

€ **6.20**



Vitigno: Fiano
Denominazione: Fiano di Avellino DOCG
Temperatura di servizio: 8° - 10°C

Giallo paglierino, al naso esprime sentori di pera, nocciola tostata, agrumi ed erbe aromatiche. Un profilo olfattivo fine, che apre ad un assaggio di apprezzabile delicatezza, di buon corpo e di ottimo equilibrio. Chiude su note floreali e di nocciola tostata, di ottima persistenza.

Vino Fiano di
Avellino DOCG
MASTROBERARDINO
75 cl

€ **7.90**



Vitigno: Greco
Denominazione: Greco di Tufo DOCG
Temperatura di servizio: 8° - 10°C

Vino giallo paglierino luminoso con note di frutta matura che richiamano la pesca e l'albicocca. Il gusto morbido e vellutato con una piacevole nota minerale.

Vino Greco di
Tufo DOCG
MASTROBERARDINO
75 cl

€ **7.90**





Vitigno: Pecorino
Denominazione: Terre di Chieti IGT
Temperatura di servizio: 8°- 10°C

Vitigno: Passerina
Denominazione: Marche IGT
Temperatura di servizio: 8°- 10°C

*Vino Pecorino IGP/
Passerina IGP
BELISARIO
75 cl

€ **4.30**



Vitigno: Chardonnay, Pinot Bianco
Denominazione: Pomino DOC
Temperatura di servizio: 10-12°C

Si distingue per un meraviglioso colore giallo paglierino intenso. L'olfatto è caratterizzato da note floreali che ricordano il biancospino, il glicine bianco e la magnolia ed altresì sentori fruttati quali la mela, la pera e fresche note agrumate. Al palato interessante la sensazione cremosa data dalla parziale fermentazione in legno, accompagnata da una bellissima freschezza, sapidità e mineralità. Bellissima rispondenza gusto-olfattiva.

*Vino Pomino DOC
bianco
FRESCOBALDI
75 cl

€ **4.50**



Vitigno: Grechetto, Procanico, Viognier
Denominazione: Umbria IGT
Temperatura di servizio: 8-10°C

Giallo paglierino tenue, sprigiona delicati profumi di fiori bianchi, agrumi freschi e note fruttate. In bocca è fresco, sapido e morbido, con un finale piacevolmente persistente.

*Vino Umbria IGT
Bianco
SANTA CRISTINA
75 cl

€ **4.60**



Vitigno: Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese, Syrah
Denominazione: Toscana IGT
Temperatura di servizio: 10-12°C

Al palato si mette in mostra con buona intensità, morbidezza e una moderata nota alcolica, alle quali fa da contraltare una freschezza energica, dall'impatto immediatamente gradevole, che rende vivace la beva e la chiude in maniera pulita. Perfetto se servito su antipasti freddi, frittiture sfiziose, crostacei e, non da ultimo, su una verace pappa al pomodoro con basilico fresco.

Vino Toscana IGT
Giardino rosè
SANTA CRISTINA
75 cl

€ **5.60**



Vitigno: Sangiovese e Syrah
Denominazione: Toscana IGT
Temperatura di servizio: 10-12°C

Il colore è un rosa tenue brillante. All'olfatto si percepiscono note di frutti a bacca rossa come lampone e ribes rosso e sentori floreali ma anche erbe mediterranee. Al palato bell'allegria, inoltre risulta essere bevibile e fresco. Si abbina perfettamente a crudi di pesce, crostacei e frutti di mare, primi e secondi di pesce. Non disdegna crudité di verdure ed anche un accompagnamento con pecorini.

*Vino Toscana IGT Rosè
Cala Forte
FRESCOBALDI
75 cl

€ **6.30**



Vitigno: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah
Denominazione: Bolgheri DOC
Temperatura di servizio: 8°-10°C

Al naso mostra intense note di frutta a bacca rossa, tra cui spiccano la ciliegia e il melograno, accompagnate da sensazioni floreali di petali di rosa e biancospino. Al palato è piacevolmente fruttato, delicato e caratterizzato da una bella freschezza e persistenza.

Vino Bolgheri DOC
Rosato
SCALABRONE
75 cl

€ **9.80**



Vitigno: Vermentino
Denominazione: Vermentino di Sardegna DOC
Temperatura di servizio: 10°-12° C

Si presenta con un colore giallo chiaro brillante e scintillante. Presenta aromi meravigliosamente giovani e fragranti di caprifoglio, uva spina, fiori d'arancio e ananas, arrotondati da altre sfumature fruttate. Si beve con antipasti, paste asciutte, pesce e carni.

Vino Vermentino DOC
SELLA & MOSCA
 75 cl

€ **3.50**



Vitigno: Grillo
Denominazione: Sicilia DOC
Temperatura di servizio: 12-14°C

Vino dal colore paglierino e dal profumo delicato, soprattutto fruttato (mela e frutti esotici) con note floreali, dal gusto fresco, pieno, sapido, armonico, persistente. In bocca inoltre con un piacevole retrogusto amarognolo che ricorda le mandorle. Il Lumà Grillo si abbina bene con primi piatti, con crostacei, risotti leggeri, secondi di pesce azzurro elaborati, cous cous e zuppe di pesce, ottimo con gli affumicati di pesce.

*Vino Grillo DOP
LUMÀ
 75 cl

€ **3.90**



Vitigno: Nerello Mascalese
 60%-Merlot 40%
Denominazione: Terre Siciliane IGP
Temperatura di servizio: 10-12°C

Colore rosa tenue con sfumature chiare, brillanti e limpide. Al naso si percepiscono note di pesca, melone, rosa, asparago, pompelmo rosa e altea. Al palato è fresco, vibrante e salino, con un finale leggermente amaro e morbido. Ottimo con crostacei (ostriche, caviale e granchi), pesce affumicato, zuppe di pesce, cous cous e foie gras.

*Vino Terre Siciliane IGP
 Rosato
LUMÀ
 75 cl

€ **6.20**



Sedara
Vitigno: Sauvignon e altre uve bianche
Denominazione: Sicilia DOC Rosso
Temperatura di servizio: 16°-18°C

Anthilia
Vitigno: Lucido e altri vitigni
Denominazione: Sicilia DOC Bianco
Temperatura di servizio: 9°-11°C

Vino Sicilia DOC
 Sedara/Anthilia Bianco
DONNAFUGATA 75 cl

€ **7.90**

Vini Siciliani Liquorosi



Vitigno: Zibibbo
Denominazione: Passito di Pantelleria liquoroso DOC
Temperatura di servizio: 12-14°C

Colore giallo dorato intenso, talvolta tendente all'ambra. Profumo che richiama i fichi secchi, albicocche e miele d'acacia. Gusto caldo, armonico, persistente. Al palato è dolce, caldo, persistente.

Vino Passito di
 Pantelleria DOC
PELLEGRINO
 50 cl

€ **4.50**



Vino liquoroso
NICOSIA
 Zibibbo IGT/
 Malvasia IGT
 50 cl

Zibibbo
Vitigno: Zibibbo
Denominazione: Terre Siciliane IGT
Temperatura di servizio: 16-18°C

Malvasia
Vitigno: Malvasia
Denominazione: Terre Siciliane IGT
Temperatura di servizio: 16-18°C

€ **5.20**



Vitigno: Zibibbo
Denominazione: Passito di Pantelleria DOP
Temperatura di servizio: 8°-10°C

Complesso ed avvolgente, al palato è armonicamente dolce, morbido e fresco. Al naso regala note intense di albicocca e pesca, sensazioni dolci di fichi secchi e miele, erbe aromatiche, note minerali.

*Vino Passito di
 Pantelleria Ben Ryé
DONNAFUGATA
 37,5 cl

€ **21.90**



Vino Chardonnay/ Pinot grigio/ Sauvignon/ Traminer Aromatico
FORCHIR 75 cl

Vitigno: Pinot Grigio
Denominazione: Friuli DOC
Temperatura di servizio: 10°C

Vitigno: Pinot Grigio
Denominazione: Friuli DOC
Temperatura di servizio: 10°C

Vitigno: Sauvignon
Denominazione: Friuli DOC
Temperatura di servizio: 10°C

Vitigno: Traminer Aromatico
Denominazione: Friuli DOC
Temperatura di servizio: 10°C

€ **3.90**



Vino Isonzo del Friuli
DOC Sauvignon
MANDI
75 cl

Vitigno: Sauvignon
Denominazione: Isonzo del Friuli DOC
Temperatura di servizio: 10°-12°C

Colore giallo paglierino con riflessi leggermente verdognoli. Aroma molto intenso, ampio e caratteristico, con note fragranti che ricordano il fico e le foglie di ortica, il peperone e frutta tropicale. Si abbina a frutti di mare, asparagi, pollame, frittate di verdure, cucina orientale.

€ **3.99**



Vitigno: Chardonnay,
Ribolla Gialla
Denominazione: Friuli Colli Orientali DOC
Temperatura di servizio: 8°-10°C

Il colore è giallo chiaro con brillanti riflessi dorati. Al naso esprime profumi floreali, sentori di erbe officinali, su un morbido sottofondo di frutta matura. Il sorso è vivace e scorrevole, con gli aromi fruttati ben bilanciati dalla freschezza e da una piacevole nota sapida.

*Vino Friuli
Colli Orientali DOC
Sharis
LIVIO FELLUGA
75 cl

€ **11.90**



Vino Friuli DOC
Pinot Grigio Ramato
ATTEMS
75 cl

Vitigno: Pinot Grigio
Denominazione: Friuli DOC
Temperatura di servizio: 8°-10°C

Caratterizzato da un colore giallo paglierino. Ha profumo molto fruttato ed al gusto si amplifica tutta la potenza del territorio d'origine: è un vino molto grasso, minerale, sapido e vivace. Si abbina a carni bianche arrosto, anche agnello, cotture alla griglia, carni ripiene.

€ **6.90**



*Vino Friuli DOC
Pinot Grigio/
Ribolla Gialla IGT
ATTEMS 75 cl

Vitigno: Ribolla Gialla
Denominazione: Venezia Giulia IGT
Temperatura di servizio: 12°C

È un vino caratterizzato da un colore giallo paglierino e da un profumo floreale, etereo, molto delicato. Per la sua freschezza e spiccata acidità, il Ribolla Gialla è un vino adatto anche come aperitivo.

€ **6.90**



Vini Friuli Venezia Giulia



Vitigno: Ribolla Gialla
Denominazione: Venezia Giulia IGT
Temperatura di servizio: 8°-10°C

Un'espressione viva e vibrante, di media intensità, ricca di note fresche e fruttate con un finale gustativo di buona mineralità e freschezza.

*Vino Venezia IGT
Vinnai Ribolla Gialla
JERMANN
75 cl

€ **15.90**



Vitigno: Pinot Grigio
Denominazione: Friuli DOC
Temperatura di servizio: 8°-10°C

Ha colore paglierino intenso, con leggera nuance rosa antico. È di profumo intenso, ampio e fruttato, con ottima persistenza. Si abbina con zuppe di pesce, grigliate di mare e varie preparazioni a base di funghi.

*Vino Friuli DOC
Pinot Grigio
JERMANN
75 cl

€ **15.90**



Vitigno: Pinot Bianco
Denominazione: Venezia Giulia IGT
Temperatura di servizio: 12°C

Ha colore paglierino dorato brillante. Profumo intenso, molto persistente, piacevolmente fruttato, con netto sentore di melone. Sapore asciutto, morbido, armonico, di grande persistenza. Si abbina con primi piatti della cucina regionale, sautées e zuppe di frutti di mare, esaltante l'esperienza con pasta e fagioli alla veneta.

*Vino Venezia IGT
Pinot Bianco
JERMANN
75 cl

€ **16.90**



Vitigno: Pinot Grigio
Denominazione: Friuli Colli Orientali DOC
Temperatura di servizio: 8°-10°C

Al gusto è vellutato, morbido e ben equilibrato tra calore ed acidità. Ottimo come aperitivo, si abbina a piatti a base di pesce e crostacei, a carni bianche delicate e a flan di verdure.

*Vino Friuli
Colli Orientali DOC
Pinot Grigio
LIVIO FELLUGA 75 cl

€ **17.90**



Vitigno: Ribolla Gialla
Denominazione: Friuli Colli Orientali DOC
Temperatura di servizio: 8°-10°C

Emana piacevoli sensazioni olfattive di frutta, agrumi e fiori di campo. Al palato è molto fresco, sapido, agrumato e ben equilibrato.

*Vino Friuli
Colli Orientali DOC
Ribolla Gialla
LIVIO FELLUGA
75 cl

€ **17.90**





Sauvignon Blanc
Vitigno: Sauvignon Blanc
Denominazione: Trevenezie IGT
Temperatura di servizio: 8°-10°C

Pinot Grigio
Vitigno: Pinot Grigio
Denominazione: Pinot Grigio delle Venezie DOC
Temperatura di servizio: 8°-10°C

*Sauvignon Blanc
 Tre venezie IGT / Pinot
 Grigio delle venezie DOC
LUNARDI 75 cl

€ **3.29**



Vitigno: Muller Thurgau
Denominazione: Vigneti delle Dolomiti IGT
Temperatura di servizio: 8°-10°C

Vino brioso dal profumo netto, con note verdi di mela golden e menta. Gusto delicatamente aromatico, fresco e pulito. Ottimo per aperitivo, è indicato anche come vino da tutto pasto. Si abbina idealmente con frittute miste di pesce o di verdura, con grigliate vegetariane e la pizza.

Vino Müller Turgau IGT
SANTA MARGHERITA 75 cl

€ **4.20**



Vitigno: Chardonnay
Denominazione: Vigneti delle Dolomiti IGT
Temperatura di servizio: 8°-10°C

Color giallo paglierino dorato, al naso offre note di mimosa e gelsomino, frutta fresca, crosta di pane e scorza di limone, erbe aromatiche e delicati accenti minerali. Al gusto è secco, fresco e sapido.

Vino Chardonnay
 Vigneti delle Dolomiti IGT
SANTA MARGHERITA 75 cl

€ **4.30**



Vitigno: Pinot Grigio
Denominazione: Valdadige DOC
Temperatura di servizio: 10°-12°C

Questo vino bianco secco ha colore giallo paglierino. Il profumo pulito e intenso ed il gusto asciutto dal piacevole sentore di mela golden rendono il Pinot Grigio Santa Margherita vino di grande carattere e versatilità. Ottimo come aperitivo, ideale a tavola con insalate di mare e primi piatti a base di pesce e crostacei. Perfetto con le carni bianche, i pesci bolliti e grigliati e con i soufflé.

*Vino Pinot Grigio
 Valdagide DOC
SANTA MARGHERITA 75 cl

€ **5.50**



Vitigno: Trebbiano di Lugana
Denominazione: Lugana DOC
Temperatura di servizio: 8°-10°C

Colore giallo paglierino intenso con riflessi che vanno dal verde al dorato. Profumo fine ed elegante, al naso è fresco con note vegetali e di frutti a polpa bianca. In bocca è piacevolmente fresco, armonico e morbido. Grazie alla sua mineralità e freschezza, si sposa perfettamente con primi piatti a base di pesce, carni bianche, pesci al forno o alla brace.

*Vino Lugana DOC
SARTORI 75 cl

€ **5.90**



Vitigno: Turbiana (Trebbiano di Lugana)
Denominazione: Lugana DOC
Temperatura di servizio: 8-10°C

Giallo paglierino con riflessi dorati. Intenso al naso con note agrumate e frutta tropicale. In bocca è fresco e intenso, nel finale è sapido e minerale con una nota delicata di mandorla verde.

Particolarmente indicato con gli antipasti e i piatti di pesce sia di lago che di mare, si abbina bene anche a piatti più saporiti a base di carne bianca e formaggi.

*Vino Lugana DOC
 Satinato
MONTRESOR 75 cl

€ **8.50**



Vitigno: Gewürztraminer
Denominazione: Trentino DOC
Temperatura di servizio: 13°C

Colore giallo paglierino a volte anche leggermente carico. Profumo marcatamente aromatico (caratteristico), ma fine e delicato con sentori di spezie. Sapore piacevolmente secco, equilibrato in acidità, di grande stoffa. Abbinamento: Risotto con le mele, secondi di pesce, prediligendo in particolar modo gamberi e aragoste, con piatti piccanti e saporiti e con il paté di fegato d'oca.

Vino Gewürztraminer DOC
CAVIT
 75 cl

€ **4.80**



Vitigno: Chardonnay
Denominazione: Alto Adige DOC
Temperatura di servizio: 12°C

Piacevole, fresco e fragrante, di colore paglierino con sottili sfumature verdognole, presenta le caratteristiche note di mela golden. Indicato con antipasti leggeri, pasta e pesce.

*Vino Chardonnay DOC
HOFSTÄTTER
 75 cl

€ **8.90**



Vitigno: Gewürztraminer
Denominazione: Alto Adige DOC
Temperatura di servizio: 10°C

Il vitigno aromatico dagli inconfondibili acini rossastri proviene da una zona limitrofa alla Cantina. È vinificato secco, ne scaturisce una tipologia di vino fruttato-speziato memorabile. È seducente per la sua pienezza aromatica. Consigliato per aperitivo ed è piacevole assieme a pietanze piccanti e intense.

*Vino Gewürztraminer
 Alto Adige DOC
ST. MICHAEL-EPPAN
 75 cl

€ **9.90**



Vitigno: Sauvignon Blanc
Denominazione: Alto Adige DOC
Temperatura di servizio: 8°-10°C

Il profumo al naso emerge con un bouquet delicato che spazia dalle note fruttate di mela verde ad un delicato sentore vegetale, anche erbaceo. Colpiscono la sua elegante freschezza, una certa mineralità ed una vivace acidità che sfocia in una bella persistenza.

*Vino Sauvignon
 Alto Adige DOC
ELENA WALCH
 75 cl

€ **10.90**



Vitigno: Gewürztraminer
Denominazione: Alto Adige DOC
Temperatura di servizio: 8°-10°C

Giallo paglierino carico e luminoso, al naso esprime una pronunciata vena aromatica caratterizzata da note speziate-affumicate, da fiori secchi e da rose passite. Al gusto è denso e ricco, con corpo saldo.

*Vino Gewürztraminer
 Alto Adige DOC
HOFSTÄTTER
 75 cl

€ **11.90**

Vini Trentino Alto Adige





Provenienza: Spagna
Vitigno: Verdejo, Sauvignon Blanc
Temperatura di servizio: 10-12°C

Limpido e brillante, dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Di media intensità, con chiari aromi tropicali come ananas e mango, note di mela verde con retrogusto di anice. Ideale con pesce, crostacei e antipasti. Ottimo come aperitivo.

*Vino
Verdejo - Sauvignon Blanc
Altos las Rocas
CUEVA DEL VIENTO 75 cl € 2.80



Branco White
Provenienza: Portogallo
Vitigno: Uve portoghesi
Temperatura di servizio: 8°C

Rosè
Provenienza: Portogallo
Vitigno: Uve portoghesi
Temperatura di servizio: 8°-10°C

Vino
LANCERS
Rosè/ Branco White
75 cl **€ 3.10**



White
Provenienza: Portogallo
Vitigno: Uve portoghesi
Temperatura di servizio: 6°-8°C

Rosè
Provenienza: Portogallo
Vitigno: Uve portoghesi
Temperatura di servizio: 6°-8°C

Vino
MATEUS
Rosè/ White
75 cl **€ 3.10**



Provenienza: Germania
Vitigno: Riesling
Denominazione: Feinherb
Temperatura di servizio: 6°-8°C

Il Riesling Kabinett dell'azienda tedesca Villa Gutenberg è un vino bianco succoso e rinfrescante. La fragranza degli aromi conferisce al Riesling Kabinett Feinherb una piacevolezza da scoprire sorso DOPO sorso. Il vino accompagna alla perfezione qualunque tipo di piatto leggero e delicato.

Vino Riesling Kabinett
Feinherb bianco
VILLA GUTENBERG
75 cl **€ 8.50**



Provenienza: Francia
Vitigno: Sémillon 85%, Sauvignon 10%, Muscadelle 5%
Denominazione: Sauternes AOC
Temperatura di servizio: 12°-14°C

Giallo dorato intenso alla vista. Aromatico e fruttato al naso, con sentori di mandarino e ananas in particolare. In degustazione conferma l'olfattiva, dimostrandosi equilibrato, di medio corpo e abbastanza persistente. Si sposa con foie gras, formaggi erborinati o pasticceria secca. Ottimo anche da solo come vino da meditazione.

*Vino Sauternes
CHATEAU LES JUSTICES
37.5 cl **€ 20.00**



Provenienza: Francia
Vitigno: Mourvèdre 58%, Cinsault 32%, Grenache 10%
Denominazione: Bandol AOC
Temperatura di servizio: 12-14°C

Colore rosa pallido con riflessi dorati o aranciati, offre profumi di agrumi e fiori bianchi. Al gusto è vivace e luminoso, con note di pompelmo rosa, frutta matura e crostata di frutta. Il finale è complesso e persistente. Versatile negli abbinamenti: ideale con pesce, carni bianche delicate e pizza Margherita.

*Vino Rosè
Chateau Romassan
Bandol
DOMAINES OTT 75 cl € 34.90

Selezione Metodo Classico



Vitigno: Chardonnay, Pinot Nero
Temperatura di servizio: 6°-8°C

Colore giallo paglierino brillante, perlage fino e persistente. Al naso delicate note di crosta di pane e balsamiche con variazioni floreali e di frutta a polpa bianca. In bocca, vino di carattere con un ottimo equilibrio dolce/acido.

Abbinamenti: ottimo come aperitivo e a tutto pasto. Particolarmente indicato con piatti di pesce.

Spumante Brut V.S.Q.
Metodo Classico
TRENTASEI
75 cl

€ **6.90**



Vitigno: Chardonnay, Pinot nero,
Pinot bianco
Denominazione: Franciacorta D.O.C.G.
Temperatura di servizio: 6°-8°C

È un brut vivace, ricco di fragranza, che predilige la scorrevolezza e un linguaggio sensoriale accessibile, uno stile equilibrato e versatile. Al bicchiere ha colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, animato da un perlage fine e persistente. Al naso è fresco, con note floreali di giglio, sfumature di agrumi, pesca bianca e pepe verde. La bocca è tesa e croccante, fresca e verticale, sapida, raffinata e con un finale persistente molto piacevole.

Franciacorta DOCG
 Spumante Brut
CONTADI CASTALDI
 75 cl

€13.50



Vitigno: Chardonnay, Pinot Nero
Denominazione: Franciacorta DOCG
Temperatura di servizio: 6°-8°C

È un vino consigliabile dall'aperitivo a tutto pasto e accompagna ottimamente alcuni piatti tipici della Franciacorta, dai casoncelli (ravioli ripieni) ai pesci di lago (persico e salmerino). Sa esaltare, senza mai sovrastarli, i sapori delle pietanze, che siano a base di riso e pasta piuttosto che carni bianche o formaggi freschi e di media stagionatura.

Spumante 61 Extra Brut
Franciacorta DOCG
BERLUCCHI
75 Cl

€14.90



Vitigno: Montepulciano e Pinot nero
Metodo: Classico
Temperatura di servizio: 6°-8°C

Color salmone rosato con sfumature discrete di porpora ed oro. Profumo intenso, fresco e dolce con fragranza di fiori e una fusione delicata di pane, tostatura e frutta matura. Secco seppur rotondo, sapido, di lunga persistenza, con una tessitura gustativa equilibrata e una beva piacevole. Abbinamento strepitoso con Caciocavallo Podolico di media stagionatura. Raffinato ed originale come aperitivo, ottimo da fine pasto con pasticceria secca.

*Spumante Rosè V.S.Q.
Metodo classico
D'ARAPRÌ
75 cl

€15.90



Vitigno: Chardonnay, Pinot nero
Metodo: Classico
Temperatura di servizio: 6-8°C

È un brut vivace, ricco di fragranza, che predilige la scorrevolezza e un linguaggio sensoriale accessibile, uno stile equilibrato e versatile. Al bicchiere ha colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, animato da un perlage fine e persistente. Al naso è fresco, con note floreali di giglio, sfumature di agrumi, pesca bianca e pepe verde. La bocca è tesa e croccante, fresca e verticale, sapida, raffinata e con un finale persistente molto piacevole.

Franciacorta DOCG
 Spumante Brut
BELLAVISTA
 Alma Brut Grande Cuvée
 75 cl

€ **22.90**



Vitigno: Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero
Temperatura di servizio: 6°-8°C

Vino di colore giallo paglierino con perlage fine e persistente. All'olfatto è fruttato e floreale con qualche nota morbida di pasticceria. In bocca è piacevole, spiccano note minerali e di frutta esotica.

Franciacorta D.O.C.G.
 Spumante Brut
CA'DEL BOSCO
 Cuvée Prestige 75 cl

€30.00



La presenza sul punto vendita dei prodotti del volantino varia a seconda dello store, salvo esaurimento scorte, errori e omissioni di stampa. Le foto sono puramente rappresentative.

ALTA SFERA
CASH & CARRY

Selezione Spumante Prosecco



Spumante Extra Dry
Vitigno: Glera
Denominazione: Prosecco DOC
Temperatura di servizio: 8°C

Vino frizzante Spàli
Vitigno: Glera
Denominazione: Prosecco DOC
Temperatura di servizio: 6°-8°C

*Spumante Prosecco DOC
 Extra Dry/Vino frizzante Spàli
FORCHIR
 75 cl € **3.60**



Vitigno: Glera
Denominazione: Prosecco DOC
Temperatura di servizio: 6°-8°C

Caratterizzato da un brioso perlage. Limpido e trasparente. I profumi riportano alla mente i petali di rosa e i fiori di glicine. Anche l'aroma fruttato si può percepire. Al gusto, intenso, acidità, alcolicità e morbidezza si uniscono e creano un connubio lodevole. Si presta splendidamente prima del pasto, come aperitivo. Accompagna, poi, tutte le portate a base di pesce e verdure alla griglia.

*Spumante Prosecco
 extra dry
SANTA MARGHERITA
 75 cl € **3.80**



Vino Frizzante Spago
Vitigno: Glera
Denominazione: Prosecco DOCG
Temperatura di servizio: 8°-10°C

Extra Dry
Vitigno: Glera
Denominazione: Prosecco Superiore DOCG
Temperatura di servizio: 6°-8°C

Vino frizzante/
 Spumante Valdobbiadene
 Prosecco DOCG Extra dry
MIONETTO 75 cl € **5.90**



Valdobbiadene Prosecco Sup. DOCG
Vitigno: Glera
Denominazione: Prosecco Superiore DOCG
Temperatura di servizio: 6°-8°C

Prosecco Rosè DOC Extra Dry
Vitigno: Glera
Denominazione: Prosecco DOC
Temperatura di servizio: 6°-8°C

Spumante Valdobbiadene
 Prosecco Superiore DOCG
 extra dry/
 Prosecco Rosè DOC extra dry
BOLLA 75 cl € **4.90**



Vitigno: Glera
Metodo: Martinotti
Temperatura di servizio: 6°C

All'aspetto che si evidenzia dall'esame organolettico il prosecco BLU Millesimato si presenta di colore giallo paglierino. Il profumo ha un ricco perlage fine e delicati profumi di pesca ed agrumi. Il gusto garantisce un sorso morbido e fresco.

Spumante Prosecco DOC
 Blu Millesimato Extra Dry
VAL D'OCA
 75 cl € **5.80**



Brut

Vitigno: Glera
Denominazione: Prosecco Superiore D.O.C.G.
Temperatura di servizio: 8°-10°C

*Spumante Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Millesimato Brut/Extra Dry
CANTINA PRODUTTORI VALDOBBIADENE 75 cl

Extra Dry

Vitigno: Glera
Denominazione: Prosecco Superiore D.O.C.G.
Temperatura di servizio: 6°-8°C

€ 4.90



*Spumante Valdobbiadene D.O.C.G. Brut/Extra Dry
FOSSMARAI 75 cl

€ 10.50



Spumante Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Extra Dry Millesimato
VAL D'OCA 75 cl

€ 6.90

Vitigno: Glera
Denominazione: Prosecco Superiore D.O.C.G.
Temperatura di servizio: 6°C

Di colore giallo paglierino, al naso si presenta con un bouquet ricco e fruttato, che evoca note di mela gialla e pera, arricchite da piacevoli sfumature agrumate. Al palato, è morbido ed equilibrato, con una sapidità che si fonde armoniosamente con le note più dolci della frutta, regalando una freschezza persistente e raffinata.



Spumante Prosecco D.O.C. Rosé
BELLUSSI 75 cl

€ 7.20

Vitigno: Glera, Pinot nero
Denominazione: Prosecco D.O.C.G.
Temperatura di servizio: 6°-8°C

È un vino secco ma profumato, con sentori di piccoli frutti rossi e note agrumate. Pur mantenendo uno stile elegante e ricercato è un prodotto fresco e versatile, adatto ad accompagnare momenti di grande convivialità e a essere abbinato a tutto il pasto.



*Spumante Valdobbiadene D.O.C.G. Cartizze
VILLA SANDI 75 cl

€ 12.90

Vitigno: Glera
Denominazione: Prosecco D.O.C.G.
Temperatura di servizio: 6°-8°C

Si caratterizza per un colore giallo paglierino molto limpido e un perlage minuto e persistente. All'olfatto reca sentori di mela Golden e frutta esotica in macedonia, con aggiunte di note agrumate e di fiori di glicine. Al palato si presenta fresco, leggermente abboccato, con morbidi ritorni fruttati nel finale. Ideale in abbinamento con la pasticceria secca e i dolci alla frutta, in particolare con una squisita torta di mele.





Spumante
Muller Thurgau/
Blanc de blancs
MAXIMILIAN I - 75 cl

€ **2.00**



Vitigno: Glera
Temperatura di servizio: 6°C

Giallo brillante con riflessi verdognoli, perlage fine e persistente.
Accompagna abilmente tutti i pasti, soprattutto i primi, torte salate e frittate.

Spumante Cuvée
Prestige Brut
CASA SANT'ORSOLA
Blanc de Blancs
75 cl

€ **2.60**



Vitigno: Glera e vitigni a bacca bianca
Temperatura di servizio: 6°-8°C

Giallo paglierino tenue; spuma vivace e cremosa; perlage fine e persistente. Profumo floreale dolce di acacia con note fruttate di pesca bianca e ananas.
Gusto leggero, fresco e morbido; piacevole ed equilibrato all'assaggio.

Spumante Gran Cuvée
Extra Dry
MASCHIO
75 cl

€ **2.80**

Vitigno: Pinot Nero
Temperatura di servizio: 6°-8°C

Profumo fresco e intenso, con note di frutta a polpa bianca e leggere sfumature floreali.
Sapore secco, armonioso e persistente, con un perlage fine che avvolge il palato

Spumante
Blanc de Noir Millesimato
BELLUSSI
75 cl

€ **6.90**



Vitigno: Pinot noir 62%, Chardonnay 24%, Pinot meunier 14%, aggiunta di un 5-6% di vino rosso
Denominazione: Champagne AOC
Temperatura di servizio: 10 °C

Champagne rosé elegante e brillante, con bollicine fini e profumi di lievito, fiori e frutti rossi. Fresco, strutturato, equilibrato, con finale leggermente tannico. Perfetto per aperitivo, crostacei, salmone e cucina asiatica delicata.

*Champagne
Brut Rosé
BOLLINGER
75 cl



Vitigno: Chardonnay 50% Pinot nero 45% Pinot meunier 5%
Denominazione: Champagne AOC
Temperatura di servizio: 12 °C

Il naso combina sottili fragranze fruttate (pesca di vigna, pera in camicia) e floreali (fiori di taglio, biancospino). Gusto ben equilibrato e splendidamente fresco, il palato esalta deliziosi aromi fruttati e di rabarbaro acidulo. L'armonia e la finezza di questa cuvée la rendono il partner ideale per gamberi accompagnati da polenta cremosa, sogliola alla mugnaia o formaggi come il parmigiano o il comté.

*Champagne
Belle Époque Brut
PERRIER JOUET
75 cl



Vitigno: Pinot nero, Chardonnay
Denominazione: Champagne AOC
Temperatura di servizio: 8-10 °C

Aromi di marzapane, mela cotogna, limone e frutta secca si fondono in un sorso elegante e strutturato. Champagne versatile, ideale dall'aperitivo al dessert, con abbinamenti che spaziano da prosciutto di Jabugo e ostriche a piatti speziati, formaggi stagionati e dolci come tarte tatin o cheesecake.

*Champagne
Grande Cuvée Brut
KRUG
75 cl



Vitigno: Chardonnay 67%, Pinot Noir 33%
Denominazione: Champagne AOC
Temperatura di servizio: 8°-10°C

Colore giallo paglierino intenso con finissimo perlage. Profumo complesso e molto ricco, con sentori di agrumi, burro, pasticceria dolce, fiori bianchi, miele e nocciole. Gusto morbido, cremoso, elegante, ampio e piacevolmente tostato, di lunga progressione e di grande bevibilità.

*Champagne
Cuvée Louise Brut
POMMERY
75 cl



Vitigno: Chardonnay 40%, Pinot Noir 40%, Pinot Meunier 20%
Denominazione: Champagne AOC
Temperatura di servizio: 8-10 °C

Colore oro brillante, con un perlage fine e persistente, al naso rivela aromi di frutta a polpa gialla, agrumi, fiori bianchi e delicate note tostate. Al palato è cremoso, con un perfetto equilibrio tra freschezza e morbidezza, e un finale lungo e persistente. Si abbina a piatti raffinati a base di pesce, crostacei e carni bianche. Perfetto anche con sushi e caviale.

*Champagne Brut
ARMAND DE BRIGNAC
75 cl



Vitigno: Pinot nero, Chardonnay
Denominazione: Champagne AOC
Temperatura di servizio: 8-10 °C

Di notevole equilibrio, Cristal è uno champagne lineare, con una persistenza in bocca assolutamente unica. La consistenza vellutata rivela aromi di frutti sostenuti da una potenza minerale da cui si sprigionano note di frutti bianchi e di agrumi. Cristal è un vino che invecchia meravigliosamente. Può essere conservato per più di vent'anni senza perdere nulla della sua freschezza e del suo carattere.

*Champagne
Cristal Brut
LOUIS ROEDERER
75 cl

SUPER OFFERTE

vendita a cartone



*Spumante
Pietra Miliare
ROCCA ROSSA
75 cl
imballo da 6 bottiglie

€ **2.00** cad.
anziché € ~~2.30~~



Vino
Chardonnay
Veneto IGT
MININI
75 cl
imballo da 6 bottiglie

€ **2.20** cad.
anziché € ~~2.60~~



Vino white
Italy bianco
MININI
imballo da 6 bottiglie

€ **2.50** cad.
anziché € ~~2.90~~



Vino Rosè Italy
MININI
75 cl
imballo da 6 bottiglie

€ **2.50** cad.
anziché € ~~2.90~~



Vino
Baglio Sereno
IGP
MININI
imballo da 6 bottiglie

€ **2.60** cad.
anziché € ~~3.00~~



Prosecco
Extra Dry
BEA VITA
imballo da 6 bottiglie

€ **3.00** cad.
anziché € ~~3.50~~

€ **0.99** *Bicchiere
vetro bubbly
320cc vino



€ **1.09** *Bicchiere
vetro bubbly
460cc acqua



€ **8.90**

Vassoio 10 calici
H&H

- ballon flute 15 cl
- ballon 19 cl
- ballon 25 cl

€ **2.59**

*Tappo
champagne
Soave



€ **2.59**

*Levatappi
Camer
Cromata
Soave



€ **6.90**

*Set 6p

flute/calici
sommelier

- bollicine 34 cl
- vino rosso 59 cl
- vini nobili 47 cl

*Secchiello
2 bottiglie
in acrilico
trasparente

€ **7.29**



*Rinfrescatore
rigido nero
PENGO

€ **14.90**



*Secchiello
sursum san
trasparente

€ **5.90**



Vuoi ricevere il volantino sul tuo smartphone?



Inquadra il QR Code oppure memorizza il num. **3421269837**



Scrivi su WhatsApp **VOLANTINO**



Inserisci il codice (13 cifre) della tessera Altasfera



Sfoglia il volantino del tuo Cash & Carry Altasfera di fiducia



f Altasfera Centro Sud

www.altasfera.com

altuoservizio@altasfera.com

NUMERO VERDE
800-688513

BASILICATA

TITO SCALO Contrada Santa Loja, via Z.I.

Tel. 0971/1564420 - e-mail: altasfera.titoscalo@maiora.com - ORARI: Lunedì-Sabato 07:30 - 19:00 | Domenica 08:00 - 13:00

PUGLIA

CORATO Via Santa Lucia

Tel. 080/8728200 - e-mail: altasfera.corato@maiora.com - ORARI: Lunedì-Sabato 07:30 - 19:00 | Domenica 08:00 - 13:00

LATERZA Via della Maiolica (Zona PIP)

Tel. 099/2210617 - e-mail: altasfera.laterza@maiora.com - ORARI: Lunedì-Sabato 07:30 - 19:00 | Domenica 08:00 - 13:00

MANFREDONIA Parco Sopim s.s. 89 km 170,200

Tel. 0884/542277 - e-mail: altasfera.manfredonia@maiora.com - ORARI: Lunedì-Sabato 07:30 - 19:00 | Domenica 08:00 - 13:00

MELISSANO Via Monte Bianco, Zona Industriale

Tel. 08331628387 - e-mail: altasfera.melissano@maiora.com - ORARI: Lunedì-Sabato 07:30 - 19:00 | Domenica 08:00 - 13:00

MODUGNO Via Papa Giovanni Paolo II presso Area Commerciale Gli Ulivi

Tel. 080/9277963 - e-mail: altasfera.modugno@maiora.com - ORARI: Lunedì-Sabato 07:30 - 20:00 | Domenica 08:00 - 13:00

MOLFETTA Via Luigi Gambardella (Zona ASI)

Tel. 080/338.28.22 - e-mail: altasfera.molfetta@maiora.com - ORARI: Lunedì-Sabato 07:30 - 19:00 | Domenica 08:00 - 13:00

MONOPOLI Via Aldo Moro 23

Tel. 080/9277997 - e-mail: altasfera.monopoli@maiora.com - ORARI: Lunedì-Sabato 07:30 - 20:00 | Domenica 08:00 - 13:00

SAN CESARIO DI LECCE Via Lecce, km 3

Tel. 0832/097740 - e-mail: altasfera.lecce@maiora.com - ORARI: Lunedì-Sabato 07:30 - 20:00 | Domenica 08:00 - 13:00

La merce è disponibile fino ad esaurimento scorte, con diritto di stabilire un limite massimo per ogni singolo acquisto. Le foto sono puramente indicative. La pubblicazione è rivolta a dettaglianti, utilizzatori professionali e in grande, cooperative al consumo, comunità ecc. I prezzi sono espressi senza IVA e possono subire variazioni nel caso di errori tipografici, ribassi o modifiche delle leggi fiscali.

A sensi dell'art. 7 del decreto legislativo 196/03, si informa che, il cliente può decidere in ogni momento di non ricevere materiale pubblicitario previa comunicazione a: MAIORA SpA, Via San Magno, 31 - 70033 CORATO (BA)