



vitality



AND THE CITY


Palazzo della Gran Guardia

Verona 7 APRILE 2013

Grandi vini da abbinare
alla pizza gourmet

Ospite d'onore:
ARGENTINA

vini Malbec
ed esibizioni di tango



Ingresso € 15,00

Orario: dalle 12.00 alle 23.00



**BANCA POPOLARE
DI VERONA**
GRUPPO BANCO POPOLARE



**slow
wine**

Sponsor tecnici



VINITALY AND THE CITY IL NUOVO FUORI SALONE DI VINITALY DEDICATO AL GRANDE PUBBLICO

Un format tutto da vivere quello di Vinitaly and the City che propone un ricco programma pensato per gli amanti del buon cibo e del buon vino.

160 le etichette offerte da Slow Wine e dall'Associazione Le Donne del Vino, 6 i pizzaioli selezionati dall'Università della Pizza®, tutti rigorosamente veneti, per proporre sapori ed abbinamenti inediti, molte le tipicità argentine in degustazione con "Malbec y Tango".

Dalle 12 alle 23 si potranno degustare vini provenienti da 19 regioni italiane serviti dai giocatori della Scaligera Rugby Verona, pizze contemporanee arricchite con ingredienti freschi del territorio, tipicità argentine come tapas, impanadas e il Malbec, il vitigno più diffuso in Argentina. Il tutto sulle note della musica di Astor Piazzola, uno dei più grandi interpreti della tradizione argentina.





Ingresso € 15,00

Orario: dalle 12.00 alle 23.00



VINITALY AND THE CITY



slow wine

Slow Wine è considerato ormai come una vera e propria guida turistica, uno fra gli osservatori più innovativi sul mondo ecologico italiano. Una guida che non si limita a selezionare le eccellenze enologiche della penisola e a valutarne le caratteristiche organolettiche ma racconta cosa c'è dentro, ma anche cosa sta dietro il bicchiere: il lavoro, gli obiettivi e la passione dei produttori, il loro rapporto con la terra, la scelta delle tecniche di coltivazione e di cantina, privilegiando quanti attuano pratiche vitivinicole ecologicamente sostenibili. Una vera narrazione del vino per conoscere e capire come nasce un vino.

ABRUZZO

Barba

Colle Morino Etichetta Bianca 2011
Montepulciano d'Abruzzo DOC

Bosco Nestore

Montepulciano d'Abruzzo DOC 2010

Cataldi Madonna

Giulia 2012 Pecorino Terre Aquilane IGT

Ciccio Zaccagnini

Il Vino del Tralcetto 2011 Montepulciano
d'Abruzzo DOC

Collefrisio

Zero 2012 Trebbiano d'Abruzzo DOC

Contesa

Cerasuolo d'Abruzzo 2012

Costantini

Abruzzo Pecorino 2012

Strappelli

Colle Trà 2012 Cerasuolo d'Abruzzo Superiore

ALTO ADIGE

Cantina di Bolzano

Alto Adige Santa Maddalena Classico 2012

Cantina Giran

Alto Adige Pinot Bianco 2012
Alto Adige Schiava Fass Nr.9 2012

Cantina Nals Margreid

Alto Adige Pinot Bianco Penon 2012
Alto Adige Schiava Pfeffersburger 2011

H. Lun

Alto Adige Pinot Bianco 2012
Alto Adige Lagrein Rosé 2012

BASILICATA

Carbone

Terra dei Fuochi 2011 Aglianico del Vulture DOC

Grifalco della Lucania

Grifalco 2011 Aglianico del Vulture DOC

Terra dei Re

Vultur 2010 Aglianico del Vulture DOC

CALABRIA

Librandi

Cirò Rosso 2011

CAMPANIA

Antonio Caggiano

Tauri 2012 Aglianico Irpinia DOC

La Sibilla

Falanghina 2012 Campi Flegrei DOC

San Giovanni

Paestum 2012 IGT

Sorrentino

Piediroso Versacrum 2012

Tenuta San Francesco

Tremonti Bianco 2012 Costa d'Amalfi DOC

EMILIA-ROMAGNA

Cleto Chiarli

Lambrusco di Sorbara del Fondatore 2012

Ermete Medici & Figli

Concerto 2012 Lambrusco Reggiano DOC

Fattoria Moretto

Lambrusco Grasparossa
di Castelvetro Canova 2012

Gianfranco Paltrinieri

Lambrusco di Sorbara Radice 2012

Marengoni

Gutturnio Frizzante 2011

Maria Galassi

Romagna Sangiovese e Be' de Smembar 2012

Tre Monti

Romagna Albana Secco Vigna Rocca 2012

FRIULI VENEZIA GIULIA

Castelvechio

Malvasia 2012 Carso DOC

Maurizio Buzzinelli

Chardonnay 2012 Collio DOC

Valentino Butussi

Friulano 2012 Colli Orientali del Friuli DOC

Volpe Pasini

Friulano 2012 Colli Orientali del Friuli DOC

LAZIO

Tenuta Santa Lucia

Pecorino 2012

LOMBARDIA

Agnes

Cresta dei Ghiffi 2012 Bonarda Frizzante Oltre
Pò Pavese DOC

Andrea Picchioni

Buttafuoco Luogo della Cerasa 2012

Bruno Verdi

Vigna Costa 2011 Riesling Oltrepò Pavese DOC

Marangona

Lugana Marangona 2012

VINITALY AND THE CITY

MARCHE

Borgo Paglianetto

Terra Vignata 2012 Verdicchio di Matelica DOC

Cantine Belisario

Vigneti del Cerro 2011

Verdicchio di Matelica DOC

Fiorano

Sangiovese 2012 Marche IGT

Moroder

Moroder 2010 Rosso Conero DOC

Roberto Lucarelli

Rocho 2011 Bianchetto del Metauro DOC

Umani Ronchi

San Lorenzo 2011 Rosso Conero DOC

PIEMONTE

Anna Maria Abbona

Sorì dij But 2011 Dolcetto di Dogliani DOC

Carussin

Lia Vi 2011 Barbera d'Asti DOCG

Castello di Tassarolo

Il Castello 2012 Gavi del Comune di Tassarolo DOCG

Cerutti

Barbera d'Asti Superiore DOCG 2011

Cieck

Misobolo 2012 Erbaluce di Caluso DOC

Giovanni Almondo

Vigne Sparse 2012 Roero Arneis DOCG

Giovanni Prandi

Sorì Colombè 2012 Dolcetto di Diano d'Alba DOCG

Giulio Accornero e Figli

Bricco del Bosco 2012 Grignolino del Monferrato Casalese DOC

La Casaccia

Giuanin 2011 Barbera del Monferrato DOC

Massolino

Barbera d'Alba DOC 2012

Michele Taliano

Blagheur 2011 Nebbiolo d'Alba DOC

Quinto Chionetti

San Luigi 2011 Dolcetto di Dogliani DOC

Sottimano

Bric del Salto 2012 Dolcetto d'Alba DOC

PUGLIA

Agricole Vallone

Vigna Flaminio 2012 Rosato Brindisi DOC

Alberto Longo Terravecchia

Cacc'e Mmitte di Lucera DOC 2010

Alessandro Bonsegna

Danze della Contessa 2012 Nardò Rosato DOC

Botromagno

Gravina DOC 2012

Consorzio Produttori Vini

Lirica 2010 Primitivo di Manduria DOP

Plantamura

Primitivo Etichetta Nera 2010 Gioia del Colle DOC

Rivera

Pungirosa 2012 Castel del Monte

Bombino Nero Rosato DOCG

Severino Garofano Vigneti e Cantine

Girofle Rosé 2012 Salento IGP

SARDEGNA

Giuseppe Gabbas

Lillòvè 2011 Cannonau di Sardegna DOC

SICILIA

Arianna Occhipinti

SP 68 2012 Bianco Sicilia IGT

Cantine Rallo

Carta d'Oro 2012 Bianco D'Alcamo DOC

Curto

Eloro 2010

CVA Canicatti

Centuno Rosso 2010 Sicilia IGT

Di Giovanna

Grillo 2012 Sicilia IGT

Donnafugata

Sedàra 2011 Sicilia IGT

Fausta Mansio

Micol 2012 Moscato Secco Sicilia IGT

Fondo Antico

Nero d'Avola 2011 Sicilia IGT

Planeta

Alastro 2012 Sicilia IGT

Spadafora

Don Pietro Bianco 2012 Sicilia IGT

Tasca D'Almerita

Lamùri 2011 Nero d'Avola Sicilia IGT

Valdibella

Kerasos 2012 Nero d'Avola Sicilia IGT

TOSCANA

Castellinuzza e Piuca

Chianti Classico 2011

Collemassari

Rigoletto 2011 Montecucco Rosso DOC

Dei

Rosso di Montepulciano 2011 DOC

Fattoria Mantellassi

Mentore 2012 Morellino di Scansano

Fattoria Montellori

Chianti 2011 DOCG

Fattoria Selvapiana

Chianti Rufina 2011 DOCG

Il Colombaio di Santa Chiara

Vernaccia di San Gimignano Selvabianca 2012 DOCG

Il Palagio

Chianti Classico 2011 DOCG

Le Ragnaie

Chianti Colli Senesi 2011

Morisfarms

Morellino di Scansano 2012 DOC

Paterna

Chianti 2010 Colli Aretini DOCG

Podere Terenzuola

Vigne Basse 2012 Colli di Luni Vermentino DOC

Querciavalle

Chianti Classico 2011 DOCG

Tenuta del Buonamico

Montecarlo Bianco 2012 Vermentino DOC

Tenuta Lenzini

Merlot 2012 Colline Lucchesi DOC

Tenuta Vitereta

Lo Sterpo 2011 Chianti DOCG

Terre Nere

Rosso di Montalcino 2010

TRENTINO

Cesarini Sforza

Spumante Brut Riserva

UMBRIA

Antonelli San Marco

Trebbiano Spoletino 2011

Zanchi

Carmino 2012 Amelia Ciliogiolo DOC

VALLE D'AOSTA

Cave du Vin Blanc de Morgex et de La Salle

Valle d'Aosta Blanc de Morgex 2012

VENETO

Balestri Valda

Sengialta 2011 Soave Classico DOC

Bele Casel

Prosecco Brut Treviso

Cà Lustra

'A Cengia 2011 Moscato Secco

Colli Euganei IGT

Ca' dei Zago

Col Fondo 2012 Prosecco Superiore Valdobbiadene DOC

Cavalchina

Custoza 2012 DOC

Corte Adami

Vigna della Corte 2010 Soave DOC

Cristiana Meggiolaro

Sarò 2012 Gambellara Classico DOC

Daniele Nardello

Meridies 2012 Soave Classico

Fattori

I Singhe Brut Lessini Durello DOC

Giovanna Tantini

Bardolino 2011 DOC

Le Battistelle

Battistelle 2010 Soave Classico DOC

Le Morette - Valerio Zenato

Mandolara 2012 Lugana DOC

Leonildo Pieropan

Soave Classico 2012 DOC

Monte Del Frà

Custoza 2012 DOC

Ottella

Lugana Classico 2012 DOC

Pegoraro

Tai Rosso 2012 Colli Berici DOC

Vigneto Due Santi

Merlot 2010 Breganze DOC

Viviani

Valpolicella Classico 2011 DOC

VINITALY AND THE CITY



ABRUZZO

**Biologica Vitivinicola
Stefania Pepe**

Controlaguerra Montepulciano
D'Abruzzo Riserva 2000 + 2003

Masciarelli

Iskra 2004 Rosso IGT Colli Aprutini

Tenuta I Fauri

Pecorino dei Fauri 2012 Bianco IGT
Colline Teatine

CALABRIA

Pichilli

Calò Palizzi Rosso IGT

Librandi

Duca Sanfelice 2010 Riserva DOC

CAMPANIA

Di Marzo

Fraciscus 2011 Greco di Tufo DOCG

Donnachiara

Fiano di Avellino 2011 DOCG

Grotta del Sole

Falanghina dei Campi Flegrei 2012 DOC

Tenuta Cavalier Pepe

Terra Del Varo 2009 Irpinia Aglianico DOC

Terredora

Ex Cinere Resurgo 2012 Fiano di Avellino DOCG

Vitivinicola Sorrentino

Versacrum 2011 Lacryma Christi del Vesuvio

FRIULI VENEZIA GIULIA

Venica & Venica

Tàlis 2011 Pinot Bianco Collio DOC

LOMBARDIA

F.lli Berlucci

Dossi delle Querce Rosso 2007 Curtefranca DOC

Perla del Garda

Madonna della Scoperta 2009
Lugana Superiore DOC

Torti Tenimenti Castelrotto

Dino Torti 2008 Pinot Nero Oltrepò Pavese DOC

MARCHE

Fazi Battaglia

San Sisto Classico Riserva 2009 Verdicchio
Castelli di Jesi DOCG

Velenosi

Offida 2012 Pecorino DOCG

PIEMONTE

Borgo Isolabella

Serena Barbera D'Asti Superiore DOCG

Cantine Ascheri

Bricco S. Giacomo 2011 Nebbiolo D'Alba DOC

Cantine Paololeo

Numen Chardonnay Salento IGT

Cascina Castle't

Litina 2009 Barbera D'Asti Superiore DOC

Cieck

Alladium 2006 Passito Caluso DOC



ASSOCIAZIONE NAZIONALE
**LE DONNE
DEL VINO**

Le Donne del Vino festeggiano proprio al Vinitaly il 25° anno di vita, un quarto di secolo vissuto intensamente da un'Associazione che ha inciso nel panorama enologico, un tempo rigorosamente al maschile. Un anniversario che le Donne del Vino hanno inteso celebrare offrendo 50 etichette che rappresentano la migliore espressione della passione, della creatività e della capacità delle donne nella conduzione delle aziende vitivinicole.

Protagoniste di un nuovo scenario, vino "al femminile" significa oggi capacità di creare emozioni, piacere di gustare in modo consapevole, conoscere il vino per proporlo in abbinamenti inediti e curiosi.

Il Poggio

Gavi 2012 DOCG del Comune di Gavi

La Scolca

Gavi dei Gavi Etichetta Bianca 2012 DOCG

Marenco

Pineto Brachetto d'Acqui Docg

PUGLIA

Cantine Soloperto

Centofuochi Primitivo di Manduria DOP

Passulentu Primitivo di Manduria DOCG Dolce

Severino Garofano Vigneti e Cantine

Girofle Rosé Salento IGP

Vigne & Vini

Papale 2010 Primitivo di Manduria DOP

Linea Oro

SARDEGNA

Argiolas

Is Argiolas 2012 Vermentino di Sardegna DOC

Ferruccio Deiana & C.

Aralvi 2012 Vermentino di Sardegna DOC

Pala

Thesys 2011 Isola dei Nuraghi Rosso IGT

SICILIA

Cottanera

Fatagione 2009 Sicilia Rosso IGT

Planeta

Alastro Grecanico 2011 Sicilia IGT

Settesoli

Seligo Bianco 2012 Sicilia IGT

TOSCANA

Castello di Modanella

Poggio L'Aiole IGT

Donatella Cinelli Colombini

Rosso di Montalcino 2010 DOC

Fattoria dei Barbi

Brunello di Montalcino 2008 DOCG

Fattorie di Galiga e Vetrice - F.lli Grati

Villa di Vetrice 2009 Chianti Rufina Riserva

Fattoria Il Palagio

Chianti Cellini 2011 DOCG

Marchesi Antinori

Vino Nobile di Montepulciano 2009 DOCG

VENETO

Allegrini - Corte Giara

La Grola 2009 Veronese IGT

Bolla - Gruppo Italiano Vini

Rapitalà: Grillo di Sicilia IGT

Re Manfredi: Taglio del Tralcio Aglianico del Vulture DOC

Coffele Alberto

Le Sponde 2010 Recioto di Soave DOCG

Montetondo

Montetondo 2012 Soave Classico DOC

Vicentini Agostino

Terrelunghe 2012 Soave DOC

Zenato

Cressasso 2006 Corvina Veronese IGT

VINITALY AND THE CITY



UNIVERSITÀ DELLA PIZZA® UN PROGETTO DI MOLINO QUAGLIA





IL MANIFESTO DELLA PIZZA ITALIANA CONTEMPORANEA

contiene 10 principi etico-professionali indirizzati a tutti i pizzaioli per indicare i requisiti di una pizza intesa come piatto sano e gustoso oltre che porta di ingresso per tutte le tasche alla buona cucina italiana. Con il Manifesto della Pizza Italiana Contemporanea si apre una strada nuova per la pizzeria d'autore. Il Manifesto, che nasce da un lavoro di ricerca e di continuo confronto con pizzaioli di tutta Italia che Università della Pizza® ha portato avanti negli ultimi 5 anni, è il risultato "in diretta" di un dibattito approfondito e carico di entusiasmo sui canoni di un piatto della cucina e della tradizione italiane per antonomasia, che

può dare un contributo fondamentale alla diffusione e conoscenza dei grandi ingredienti italiani, oltre ad essere una leva di sviluppo qualitativo e quantitativo dell'intera filiera agro-alimentare.

Grazie alla creatività di quei pizzaioli che danno importanza all'approfondimento tecnico sulle farine, sui lieviti e sulle modalità di lavorazione e cottura della pizza, che scelgono le materie prime, dal grano ai condimenti, con un occhio attento alla digeribilità ed alle caratteristiche nutrizionali.

VINITALY AND THE CITY



RENATO BOSCO

Saporè (S.Martino Buon Albergo - VR)

Nata come pizzeria da asporto specializzata in pizza in teglia oggi Saporè è molto di più, un temporary restaurant realizzato con materiali di recupero, per conferire un legame più profondo con la materia. La pizzeria moderna deve essere diversa anche in questo. “Sta nascendo un movimento legato al mondo delle pizzerie – spiega Renato Bosco – le cose stanno cambiando, poco alla volta crescono le professionalità, si innalza il livello di conoscenza del prodotto e la ricerca delle materie prime che per me è continua e fondamentale”



MICHELE CRESTANI

Metrò (Valdagno - VI)

Nato a Valdagno nel 1972, fin dal primo anno di “alberghiero” aveva la pizza in testa. Era il 1992 e nasce il Metrò Bar Pizzeria dove lavora gomito a gomito con i famigliari, un locale dinamico dove, oltre alle classiche pizze della tradizione, Michele propone pizze farcite con materie prime del territorio e di stagione. Con il lievito madre produce pizze, pane, grissini e dolci.



GIANNI DODAJ

Fantasy (S.Donà di Piave - VE)

Immaginate una normale pizza al taglio e da asporto. Ora dimenticatevela. Alla Pizzeria Fantasy il menu è esclusivamente stagionale ed è composto da otto pizze, cui si aggiunge una pizza del giorno e la sezione “fai da te” in cui viene lasciata libertà al cliente di guarnire il disco di pasta a propria scelta utilizzando esclusivamente i prodotti freschi di cui il nostro territorio è tanto ricco.



DENIS FACCIOLI

CivicoDue (Villafranca - VR)

38 anni, pizzaiolo dall'età di 19, Denis ha dedicato la vita alla sua passione per il mestiere che affronta ogni giorno con la voglia di sperimentare abbinamenti sempre nuovi. Pizza del giorno, pizze mensili e pizze stagionali, al CivicoDue di Villafranca il Menu ogni volta è una sorpresa. Ciò che non sorprende, invece, è la qualità della materia prima, delle farine selezionate e degli ingredienti sempre freschi e di stagione.



GIANLUCA FON SATO

La Margherita (Porto Tolle - RO)

È giovane, ironico ed entusiasta del suo mestiere Gianluca, che ha avviato da pochi anni un'attività tutta sua a Porto Tolle. "Ti si ferma la macchina per strada? Vieni nel mio locale!" ironizza riferendosi al perchè andare a provare la sua pizza. Il successo però parla chiaro: ingredienti semplici e sempre freschi, farine speciali, tecniche di impasto e di stesa, le sue pizze conviene provarle.



ALESSANDRO LUNARDI

Nuvola Rossa (Bovolenta - Pd)

Una decina d'anni di esperienza in questo settore e una formazione di agraria Alessandro Lunardi, 33 anni, veneto, apre NUVOLA ROSSA una pizzeria da asporto in provincia di Padova. Lavora con il lievito madre, utilizzandolo in tutte le sue forme: liquido, in crema, solido, in biga. Diplomato all'Università della Pizza, utilizza solo ingredienti freschi come racconta spesso dicendo che la sua pizza nasce dal fruttivendolo.



IGOR NURRA

L'Evoluzione del Gusto (Mira - Ve)

Trentotto anni, venti dedicati a questo lavoro. Lavora con i prodotti di stagione, ingredienti di alta qualità che vanno dai Presidi Slow Food alla farina del Molino Quaglia, dalle verdure a chilometro zero ai prodotti Dop e Igp. "Le mie pizze nascono semplicemente dalla fantasia abbinata alla tecnica che ho imparato frequentando i corsi di Università della Pizza. Solo utilizzando prodotti di grande qualità riesci a realizzare una pizza differente". Da non perdere la pizza con asparagi, fior di latte, pancetta e formaggio di malga o la pizza con mortadella, stracchino, misticanza e pistacchi tostati.



ROBERTO PORCU

La Plume (Peschiera del Garda - VR)

Alla Plume si propongono pizze realizzate con lievito madre e con prodotti esclusivamente di stagione. Pizza con friarielli e speck del Trentino o con fiordilatte, finocchietto fresco e carpaccio di branzino sono solo alcuni esempi. Roberto Porcu è un pizzaiolo d'eccezione, animato da una grande passione e dalla voglia di sperimentare. Lavora anche altri prodotti da forno, focacce, grissini e pasticceria che arricchisce anche in questo caso con prodotti stagionali.



ANTONIO SCIANNAMEA

La Plume (Peschiera del Garda - VR)

Antonio aiuta Roberto alla Plume, un allievo fedele. Ha imparato l'arte della pizza contemporanea e anche lui, come Roberto, ripete spesso che "occorre avere una buona conoscenza del mercato, ma anche dell'offerta che viene fornita, delle tipicità del nostro Paese, delle produzioni artigianali che lo contraddistinguono in modo unico, in modo da trasmettere un arricchimento culturale che passa dal piatto: anche da un piatto di pizza".



DIEGO SEGATO

Rocca D'Asolo (S.Vito di Altivole - TV)

Sono ormai quindici anni che Diego Segato ha aperto la sua pizzeria a San Vito di Altivole, conosciuta per le pizze classiche e quelle gourmet. Tra le sue specialità spiccano quella a base di baccalà mantecato, mozzarella, radicchio di Treviso, broccoletti e pistacchi freschi pelati, oltre alla pizza con crema di carciofi freschi, mozzarella di bufala, radicchio di Treviso a cui, dopo la cottura, vengono aggiunti filetto di maiale affumicato e scaglie di grana. Oggi l'autano i figli Eros ed Elia.



CRISTIAN TONIOLO

Pizzeria al Contrario (S.Pietro Viminario - PD)

Cristian Toniolo, 37 anni, alle spalle 20 anni di attività, è gestore e pizzaiolo della Pizzeria Al Contrario. Un percorso professionale iniziato da giovane, da quando Cristian arrotondava qualche soldo come aiuto cuoco fino a quando, acquisendo le tecniche dell'arte bianca, ha fatto il salto di qualità. Nella sua pizzeria offre oggi una pizza sottile e croccante cotta in forno a legna, impastata con farina macinata a pietra.



CLAUDIA TOSELLO

Arcobaleno (Pettorazza Grimani - Ro)

Claudia apre un locale tutto suo nel 2009. Il menu segue il corso delle stagioni e una peculiarità del locale è quella di preparare pizze bianche perché "se fai un buon impasto la pizza è sempre buona". Neanche a dirlo, tra le proposte più richieste nel locale la pizza bianca con pomodorini e rucola o la bianca con ricotta e speck. All'Università della Pizza ha appreso la tecnica che la contraddistingue: filosofia degli impasti, tecniche di lavorazione, utilizzo degli lieviti, della biga, sperimentazione dei gusti, topping e consistenze.



MALBEC Y TANGO

Un'atmosfera tutta argentina nella Sala Buvette della Gran Guardia con lo spettacolo di tango offerto dal ballerino Andrea Romez Castagna accompagnato da Caroline De Miranda e Davide Precetto sulle musiche di Astor Piazzola, uno dei più grandi interpreti della tradizione argentina.

Per la musica Miguel Acosta.

Il fascino di un territorio che corre dalle pendici delle Ande alle steppe della Patagonia, un vitigno, il Malbec, nato in Francia ma adottato a pieno titolo alla fine dell'Ottocento dall'Argentina, terra in cui ha saputo esprimersi al meglio raggiungendo nella zona di Mendoza la massima qualità.

Dalla rivista Euposia una selezione dei migliori Malbec argentini:

Franceschini - Posenato; Finca Sopenia; Bodega del Fin del Mundo;

La Rural Felipe Rutini; Michel Rolland (il miglior enologo del mondo) Bodega Norton, Ave, Navarro Correas, Bodega Catena e gli "italiani"

Masi-Tupungato e Prodigio Speri.

In abbinamento golose tapas ed impanadas con formaggi dagli alpeggi della Val Camonica.

YouBanking

ContoCorrente ZERO BOLLI FINO AL 2015

su conto corrente e deposito titoli

ZERO SPESE

per tutte le operazioni

ZERO COSTI

per il prelievo
Bancomat
ovunque



Offerta esclusiva riservata a nuovi clienti. Messaggio pubblicitario con finalità promozionale.
Per le condizioni contrattuali fanno riferimento i fogli informativi disponibili sul sito www.youbanking.it
Per l'apertura Deposito titoli è necessario aprire un ContoCorrente Youbanking e rivolgersi alla filiale selezionata
in fase di apertura online. L'offerta relativa al Deposito titoli è valida fino al 30/06/2015.

Il primo internet banking con dentro la tua filiale.
Scopri lo su www.youbanking.it



BANCO POPOLARE
GRUPPO BANCARIO