

Azienda Agricola Cà Versa

Listino prezzi Anno 2016/2017 - INCLUSA IVA 10%

• *Pagnotte del Casale*

c.a. 350gr

Il nostro pane è a lievitazione naturale, tutti gli ingredienti che lo compongono sono di nostra produzione o provengono da altre aziende agricole che lavorano seguendo la nostra stessa filosofia: coltivazioni controllate, selezionate e praticamente biologiche.

Pagnotta alla Curcuma e Pepe nero

3,00 euro 1 pezzo

5,60 euro 2 pezzi

7,80 euro 3 pezzi

Per questa varietà, la pagnotta è colorata e profumata grazie alla curcuma scelta per le sue mille qualità e proprietà nutritive. Abbinata al pepe nero, che oltre ad insaporire il pane, aiuta ad assorbire più velocemente tutte le sostanze rilasciate dalla curcuma.

Un binomio perfetto per la salute e per la gola.

Ideale con dei formaggi d'alpeggio stagionati o di capra.

Pagnotta al Barbera DOC e Nocciole tostate

3,00 euro 1 pezzo

5,60 euro 2 pezzi

7,80 euro 3 pezzi

Per questa varietà, la pagnotta è inaffiata con del vino corposo di nostra produzione: Barbera DOC e saporita dalle nostre Nocciole tostate.

Ideale a tutto pasto o al mattino con una buona confettura di pere o mele.

Pagnotta integrale alle Erbe Aromatiche (Timo, origano e salvia)

3,00 euro 1 pezzo

5,60 euro 2 pezzi

7,80 euro 3 pezzi

Per questa varietà, la pagnotta 100% integrale è profumata con le erbe coltivate presso la nostra azienda: salvia, timo e origano.

• *I Vini del Casale*

750ml

Bonarda "IL FEMMINILE"

5,50 euro

Il "Femminile" fa parte della nostra sezione di vini provenienti da una cantina privata che trasforma le nostre pregiate uve, selezionate e raccolte a mano.

Rosso intenso con note di piccoli frutti di bosco, vivace, brillante con riflessi violacei.

Il suo sapore è asciutto, corposo e di buona persistenza.

Ideale a tutto pasto, in particolare con salumi, primi piatti e carni arrosto / cacciagione.

12,5%vol.

Barbera "IL DISTINTO"

5,50 euro

Il "Distinto" fa parte della nostra sezione di vini provenienti da una cantina privata che trasforma le nostre pregiate uve, selezionate e raccolte a mano.

Rosso con riflessi granati, spesso, fermo e di buon corpo. Bouquet caldo ed elegante.

Ideale a tutto pasto, in particolare con selvaggina, carni rosse e formaggi stagionati.

12,5%vol.

Pinot rosè "L'ELEGANTE"**5,50 euro**

L' "Elegante" fa parte della nostra sezione di vini provenienti da una cantina privata che trasforma le nostre pregiate uve, selezionate e raccolte a mano.

Rosa limpido e brillante, profumo intenso, persistente e fruttato. Il suo sapore è fresco, leggermente sapido e con un gusto rotondo.

La raccolta è eseguita a mano per selezionare solo i grappoli migliori ed è seguita da una breve macerazione a freddo del mosto con le proprie bucce (5/8 ore).

Ideale come aperitivo, con salumi, antipasti di mare, risotti, piatti di pesce e carni bianche. 11,5-12%vol.

Riesling "IL DINAMICO"**5,50 euro**

Il "Dinamico" fa parte della nostra sezione di vini provenienti da una cantina privata che trasforma le nostre pregiate uve, selezionate e raccolte a mano.

Giallo paglierino chiaro, profumo intenso, tipico, continuo, sapore fresco secco e delicato.

Ideale come da aperitivo, con minestre, antipasti magri e pesce. 11,5-12%vol.

Nota bene: Nel listino sono presenti tutte le tipologie prodotte stagionalmente.

Essendo una produzione artigianale alcuni articoli sono ad esaurimento.

Si consiglia di richiedere la disponibilità all'atto dell'ordine.

Az. Agr. Cà Versa di Pasetto Patrizia località Cà Versa - strada per Donelasco-
27047 Santa Maria della Versa 27047 PV
Tel. 0385 278637 Cel. 373 8035353 VALERIA
P.IVA 02078330186 C.F. PSTPRZ71C60F205G
www.ca-versa.it info@ca-versa.it