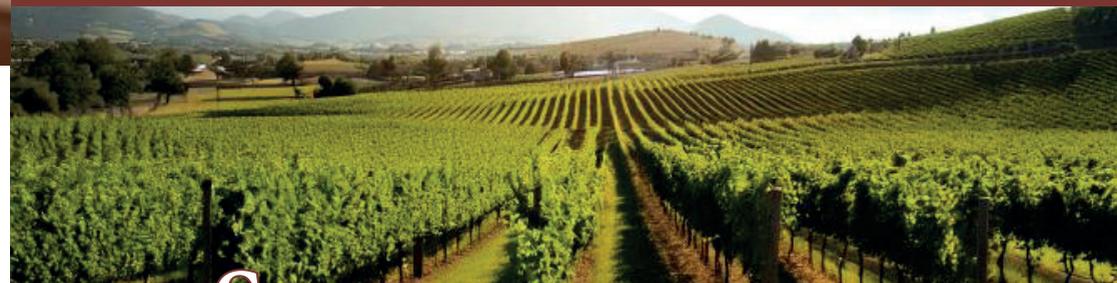


DISTRIBUZIONE VINI - SPUMANTI - CHAMPAGNE - DISTILLATI

*selezione grandi vini*  
**ENOTECA STOPPELLO**  
dal 1959



**SELEZIONE 2025**  
**VINI SFUSI**

**A Macherio c'è la strada del vino!**

L'Enoteca Stoppello ti invita ad assaggiare i vini della nuova vendemmia, selezionati da piccoli produttori delle zone vitivinicole tipiche d'Italia.

I vini della nostra selezione sono assolutamente naturali. Il nostro intento è quello di proporre vini sfusi di altissima qualità, che possano accostarsi perfettamente ai pasti di tutti i giorni.



*[www.enotecastoppello.it](http://www.enotecastoppello.it)*

Visita anche il nostro negozio on-line e registrati alla newsletter!

Vini di ogni regione d'Italia distribuiti in esclusiva  
Vini francesi e champagne importati direttamente  
Distillati, birre artigianali ed eccellenze gastronomiche  
Confezioni Regalo e Regalistica Aziendale

SPEDIZIONI GRATUITE IN TUTTA ITALIA PER ORDINI SUPERIORI A € 79,00

Enoteca Stoppello - Via Bellini, 14 - Macherio (MB)  
Tel. & Fax 039.2014262 - [info@enotecastoppello.it](mailto:info@enotecastoppello.it)

Orari: Matt. 9,00 - 12,45 / Pomer. 15,30 - 19,30  
Chiuso Lunedì Pomeriggio



Riscopri il piacere delle vecchie tradizioni

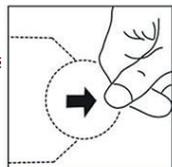
## CALENDARIO ENOLOGICO per l'imbottigliamento LUNARIO 2025

DATE 2025	Primo Quarto  VINI FRIZZANTI	Luna Piena  PER TUTTI I TIPI DI VINO	Ultimo quarto  VINI DA INVECCHIAMENTO E DOLCI	Luna Nera  NON CONSIGLIABILE PER LAVORARE IL VINO
GENNAIO	dal 7 al 12	dal 13 al 20	dal 21 al 28	dal 29 al 4 febbraio
FEBBRAIO	dal 5 al 11	dal 12 al 19	dal 20 al 27	dal 28 al 5 marzo
MARZO	dal 6 al 13	dal 14 al 21	dal 22 al 28	dal 29 al 4 aprile
APRILE	dal 5 al 12	dal 13 al 20	dal 21 al 26	dal 27 al 3 maggio
MAGGIO	dal 4 al 11	dal 12 al 19	dal 20 al 26	dal 27 al 2 giugno
GIUGNO	dal 3 al 10	dal 11 al 17	dal 18 al 24	dal 25 al 1 luglio
LUGLIO	dal 2 al 9	dal 10 al 17	dal 18 al 23	dal 24 al 31
AGOSTO	dal 1 al 8	dal 9 al 15	dal 16 al 22	dal 23 al 30
SETTEMBRE	dal 31 agosto al 6	dal 7 al 13	dal 14 al 20	dal 21 al 30
OTTOBRE	dal 1 al 6	dal 7 al 12	dal 13 al 20	dal 21 al 28
NOVEMBRE	dal 29 ottobre al 4	dal 5 al 11	dal 12 al 19	dal 20 al 27
DICEMBRE	dal 28 novembre al 4	dal 5 al 10	dal 11 al 19	dal 20 al 26

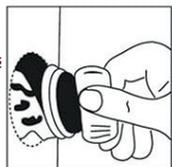


### BAG IN BOX Istruzioni per l'uso

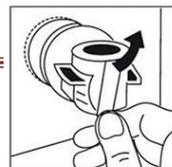
Scopri la comodità e la praticità dei nuovi contenitori, in totale assenza di aria, permettono ai vini di mantenere inalterate le condizioni organolettiche per molto più tempo.



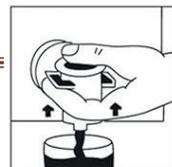
1. SPINGERE SUL DISCO PERFORATO E STACCARLO



2. AFFERRARE IL RUBINETTO ED ESTRARLO DALLA SCATOLA FINO ALLA FUORIUSCITA DEL SECONDO ANELLO



3. BLOCCARE IL RUBINETTO CON IL LEMBO E STACCARE IL SIGILLO DI SICUREZZA



4. SPILLARE SPINGENDO LE LINGUETTE VERSO L'ALTO



## SELEZIONE VINI SFUSI

VINI ROSSI	BAG IN BOX	DAMIGIANA
	5 lt	54 lt
CABERNET VENETO 12% vol.	€ 14.50	€ 130.00
NEGROAMARO DEL SALENTO 12,5% vol.	€ 16.00	-
ROSSO TARANTINO 13% vol.	€ 16.50	-
MONTEPULCIANO ABRUZZO 12,5% vol.	€ 16.50	-
SANGIOVESE FORLÌ 13% vol.	€ 16.50	-
ROSSO VERONA BARDOLINO 12% vol.	€ 14.50	-
REFOSCO PEDUNCOLO ROSSO FRIULI 12,5% vol.	€ 17.50 (DAMA)	€ 180.00
BARBERA ASTI 12,5% vol.	€ 15.50	€ 162.00
DOLCETTO LANGHE 12,5% vol.	€ 16.50	€ 168.00
NEBBIOLO LANGHE 12,5% vol.	€ 18.50	€ 195.00
GRIGNOLINO MONFERRATO 12,5% vol.	€ 17.00	€ 178.00
BARBERA OLTREPO' PAVESE 12,5% vol.	€ 16.00 (DAMA)	€ 172.00
BONARDA OLTREPO' PAVESE 12,5% vol.	€ 16.00 (DAMA)	€ 172.00
GUTTURNIO COLLI PIACENTINI 12,5% vol.	€ 16.50 (DAMA)	€ 178.00
VINI BIANCHI		
BIANCO VERONA CUSTOZA 12% vol.	€ 14.50	-
PINOT GRIGIO MIMÌ VENETO 12% vol.	€ 14.50	-
TREBBIANO/CHARDONNAY FORLÌ 12,5% vol.	€ 16.00	-
SAUVIGNON FRIULI 12,5% vol.	€ 17.50 (DAMA)	€ 180.00
PROSECCO TREVISO 11,5% vol. (su prenotazione)	-	€ 185.00
Tappi in silicone	€ 0.30	



- BAG IN BOX nessuna cauzione
- Cauzione dama + tappo € 2,00
- Cauzione damigiana € 5,00