

La nostra cantina nasce in un territorio dalla profonda tradizione vitivinicola, tra suoli vulcanici e paesaggi unici. Da papà Ermanno, produttore storico del Boca doc, abbiamo ereditato il rispetto per la vigna, per il tempo e per ciò che vale la pena custodire. Nel proseguire il suo lavoro abbiamo recuperato le vecchie vigne “alla Maggiorina”, riportando in vita un patrimonio agricolo prezioso. Da questo percorso è nato Origini, il vino che racconta le nostre radici. Accanto alla tradizione, il progetto “Il Rosso delle Donne” esprime il nostro dialogo con l’arte, dove l’etichetta diventa segno di incontro e creatività condivisa.

Nelle confezioni che seguono, i nostri vini sono affiancati a prodotti scelti di realtà amiche, unite dal medesimo impegno per qualità e autenticità.

Un modo per raccontare il nostro lavoro con la cura che lo accompagna ogni giorno.

☆ 1. Cassetta legno “Rosso delle Donne”

Un’idea regalo raffinata, perfetta per chi vuole donare un vino importante nel suo astuccio in legno (da collezionare)



- 1 bottiglia di vino Boca doc 2020 € 65
- 1 bottiglia vino Spanna doc 2022 € 40
- 1 bottiglia vino rosso Origini € 35
- 2 bottiglie vino rosso Boca doc 2020 e Origini € 92
- 2 bottiglie vino rosso Spanna doc e Origini € 67
- 2 bottiglie vino rosso Origini e bianco Erbaluce doc € 57

Prezzo: da € 35 a € 92



In dono per voi un assaggio di territorio in cinque vini

Degustazione

accompagnata da un tagliere di salumi e formaggi locali

Buono per due persone. Prenotazione obbligatoria

Cantine del Castello Conti, via Borgomanero 15, Maggiora (No) Alto Piemonte

tel. 0322 87187 - info@castelloconti.it - www.castelloconti.it

- **Buono Degustazioni per due persone a partire da € 50**
(assaggio di tre vini)

2. Cassetta legno “Rosso delle Donne” Speciale Natale

Una cassetta in legno elegante, con una selezione di prodotti scelti che raccontano la cantina, il territorio e la cura artigianale delle materie prime. Una selezione per chi ama assaporare il lato più autentico delle cose buone.



- Elixir vino rosso aromatizzato dolce
- Bombetta spalmabile o miele dolce sogno o biscotti Nebbiolotti
- Crema di nocciole Cascina Venaria
- Crema pere cioccolato
- Biscotti Nebbiolotti

Prezzo: € 71,50

COD. RDfood1



- Vino Spanna doc 2022
- Aceto Castello Conti
- Riso Rosa Marchetti Una Garlanda Bio
- Giardiniera
- Crema di melanzane o zucchini

Prezzo: € 88,00 - COD. RDfood2



- Elixir vino rosso aromatizzato dolce
- Aceto "Origini"
- Riso eroico Novara semilavorato 2025 Bio
- Bombetta spalmabile o miele dolce sogno o biscotti Nebbiolotti
- Crema di nocciole Cascina Venaria
- Crema di melanzane o zucchine
- Giardiniera o Antipasto Piemontese o Peperoni al tonno
- Gnocchetti di riso integrale

Prezzo: € 115

COD. RDfood3



- Vino Spanna doc 2022
- Aceto Castello Conti
- Riso eroico Novara semilavorato 2025 Bio
- Nocciole glassate allo zenzero
- Bombetta spalmabile o miele dolce sogno
- Crema di melanzane o zucchine
- Biscotti Nebbiolotti

Prezzo: € 103 - COD. RDfood4



- Vino rosso Origini
- Giardiniera o Antipasto piemontese o Peperoni al tonno
- Crema di melanzane o zucchine
- Riso Rosa Marchetti Bio
- Pesche al cioccolato
- Bombetta spalmabile o crema mirtillo e miele o crema nocciole
- Nocciole tostate e caramellate
- Biscotti Nebbiolotti

Prezzo: € 94 - COD. RDfood5

•

☆ 3. Bauletto bordeaux

La semplicità di una confezione elegante nella sua essenzialità



- Vino Spanna doc 2022
- EliXir vino rosso aromatizzato dolce
- Aceto "Origini"
- Riso eroico Novara semilavorato 2025 Bio
- Crema di nocciole Cascina Venaria
- Bombetta spalmabile
- Biscotti Nebbiolotti
- Crema di zucchine o melanzane
- Giardiniera o Antipasto Piemontese o Peperoni al tonno

Prezzo: € 136 – COD. BOR1



- Vino rosso Origini
- EliXir vino rosso aromatizzato dolce
- Riso Rosa Marchetti Una Garlanda Bio
- Gnocchetti di riso integrale o nocciole caramellate allo zenzero
- Bombetta spalmabile o Crema nocciole o crema pere cioccolato
- Biscotti Nebbiolotti
- Crema di zucchine o melanzane
- Giardiniera o Antipasto Piemontese o Peperoni al tonno

Prezzo: € 107 – COD. BOR2





- Vino rosso Origini
- Vino bianco Moscato
- Riso Rosa Marchetti Una Garlanda Bio
- Gnocchetti di riso integrale
- Bombetta spalmabile o Crema nocciole o crema pere cioccolato
- Biscotti Nebbiolotti
- Crema di zucchini o melanzane
- Antipasto piemontese o Peperoni al tonno

Prezzo: € 90 – COD. BOR3

☆4. Bauletto verde “Sapori del Castello”



- Elixir vino rosso aromatizzato dolce
- Vino rosso Origini
- Gnocchetti di riso integrale
- Riso Rosa Marchetti bio
- Crema di nocciole Cascina Venaria
- Bombetta spalmabile o miele dolce sogno o biscotti Nebbiolotti
- Crema di melanzane
- Crema di zucchini
- Giardiniera o Antipasto Piemontese o Peperoni al tonno
- Nocciole caramellate allo zenzero
- Pesche al cioccolato
- Biscotti Nebbiolotti

Prezzo: € 135 – COD. VER1



- Elixir vino rosso aromatizzato dolce
- Panettone Infermentum (Tradizionale, Fichi – mele – noci, 3 cioccolati, albicocca – cioccolato)
- Crema di nocciole Cascina Venaria
- Bombetta spalmabile o miele dolce sogno o biscotti Nebbiolotti
- Nocciole caramellate allo zenzero
- Pesche al cioccolato

Prezzo: € 98 – COD. VER2

Prezzo: € 63 – COD. VER3

- Elixir vino rosso aromatizzato dolce + Panettone Infermentum

☆ 5. Cesto “in tondo”

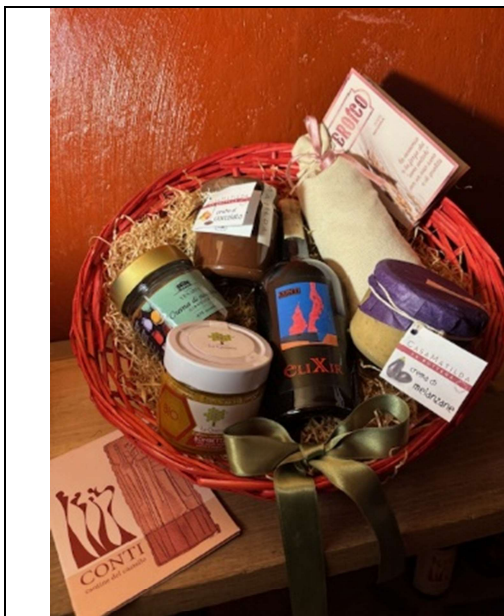
Un cesto goloso, che porta in tavola i profumi più caldi dell’inverno, tra un vino da meditazione, un riso eroico, creme dolci e salate, come piccoli tesori gastronomici.



- Elixir vino rosso aromatizzato dolce Castello Conti
- Riso eroico Novara semilavorato 2025 Bio
- Bombetta spalmabile o biscotti Nebbiolotti
- Pesche al cioccolato
- Crema di zucchini o melanzane
- Nocciole caramellate allo zenzero

Prezzo : € 78

COD. TONDO1



- Elixir vino rosso aromatizzato dolce Castello Conti
- Riso eroico Novara semilavorato 2025 Bio
- Bombetta spalmabile o biscotti Nebbiolotti
- Crema di zucchini o melanzane
- Crema di nocciole
- Pesche al cioccolato o Biscotti Nebbiolotti

Prezzo: € 80 COD. TONDO2

☆ 6. Cesto “Delizie”

Un dono pensato per sorprendere con gusto, per chi ama i sapori genuini del territorio.



- Elixir vino rosso aromatizzato dolce Castello Conti
- Vino rosso Spanna doc 2022
- 1 Riso Rosa Marchetti Bio
- Gnocchetti di riso integrale
- Crema di nocciole Cascina Venaria
- Bombetta spalmabile o biscotti Nebbiolotti
- Pesche al cioccolato o Crema di zucchini o melanzane
- Giardiniera

Prezzo : € 125 COD. DELIZIE 1

☆ 7. “Scrigni del tempo”

Una selezione delle nostre bottiglie più preziose: annate storiche, etichette artistiche rare e confezioni pensate per diventare veri pezzi da collezione e sorprendere con un dono che lascia il segno nel tempo.



Scrigno 1 – Verticale Boca doc collage Maulini
dell’artista Mauro Maulini, protagonista di una preziosa collaborazione che ha intrecciato arte e vino



Scrigno 2 – Verticale Boca doc annate a partire dal 1984



Scrigno 3

coppia di etichette dedicate all'artista novarese Sergio Bonfantini, figura storica del nostro territorio



Scrigno 4

Magnum annate storiche Boca doc a partire dal 1996



Scrigno 5

1 Spanna 2022, 1 Boca 2020, 1 vaso a trottola, copia del manufatto archeologico (vaso dei celti cisalpini) ritrovato nella necropoli di Oleggio



Tutte le confezioni possono essere personalizzate in base ai vostri gusti e alle disponibilità.

Ogni confezione è preparata a mano in Cantina, con cura artigianale e attenzione alla valorizzazione del territorio.

CONFEZIONI VINO

Vini: Le bottiglie da 750 ml sono disponibili in cartoni misti e su richiesta anche in astuccio singolo in cartone da 1, 2, 3, 4, 6 bottiglie

in cassette di legno da 1, 2, 3 e 4 bottiglie

Bottiglia Magnum da 1,5 lt. disponibile in astuccio singolo in legno

CONFEZIONI VINO E PRODOTTI

Possono cambiare in base alle disponibilità e alla richiesta

TRASPORTO

Iva Inclusa

Trasporto: ITALIA, franco destinatario per ordini superiori a € 300,00. Per ordini inferiori il contributo spese è di € 25,00

Trasporto: EUROPA, da calcolare in base al peso ed al luogo di consegna.

PAGAMENTO

All'ordine tramite Bonifico Bancario

COORDINATE BANCARIE: IBAN BPM— IT 61X0503445220000000023551— SWIFT CODE: BAPPIT21C00

www.castelloconti.it - info@castelloconti.it

T. 0322.87187 – 380.320.4421

