



BEVERAGE
NETWORK

ESCLUSIVAMENTE HO.RE.CA. | ALTA QUALITÀ VINCENTE

SCONTI
TOP

DALL'1 AL 30 SETTEMBRE 2025

SIPRO
SINERGIE PROATTIVE

Conserve Italia

S. PELLEGRINO

Surgiva

CERES FERRERO

Pernod Ricard Italia

BRANCA

BROWN-FORMAN

CAMPARI
GROUP

DIAGEO

BONAVENTURA
MASCHIO

ACQUA

SCONTO 12%
OGNI CONFEZIONE



**Acqua Minerale Surgiva
Naturale - Frizzante - Mossa**
lt 0,25 var - lt 0,50 var - lt 0,75 var



2 - SCONTI TOP_SETTEMBRE_2025

SUCCHI



SCONTO 10%
OGNI CONFEZIONE

Succhi di frutta Derby
Succhi di frutta Cirio
Succhi di frutta Yoga
Succhi di frutta Valfrutta Bio
Arte 100% Frutta
ml 200 vap

SUCCHI - TEA



SCONTO 10%
OGNI CONFEZIONE

Succhi di frutta PAGO
ml 200 vap



SPECIAL PRICE



Estathè Limone e Pesca
lt 0,20 bicchierino
lt 0,33 bar



SCONTO
OGNI CONFEZIONE

9%

Lemonsoda - cl 20 vap

Lemonsoda - cl 33 bar

Lemonsoda Twist - cl 33 bar

SCONTO
OGNI CONFEZIONE

9%

Ceres Faxe - cl 33 vap

Ceres Strong Ale - cl 33 vap



SOFT DRINKS

SCONTO
OGNI CONFEZIONE

10%

Bibite gassate
lt. 0,20 vap

S.PELLEGRINO

SIPRO
SINERGIE PROATTIVE



6 - SCONTI TOP_SETTEMBRE_2025



SCONTO 10%
OGNI CONFEZIONE

Bibite gassate - lt 0,33 bar



SCONTO 10%
OGNI CONFEZIONE



Acqua brillante
lt. 0,20 vap
Acqua brillante
lt. 0,33 bar



APERITIVI

SCONTO 10%
OGNI CONFEZIONE

Sanbitter - cl 10
Sanbitter Fruity - cl 20
Gingerino - cl 10





SCONTO 5%
OGNI CONFEZIONE

- Heineken - lt 0,33 vap
- Heineken 0.0 - lt 0,33 vap
- Birra Dreher - lt 0,33 vap
- Ichnusa non filtrata
lt 0,33 vap - lt 0,50 vap
- Messina - lt 0,33 vap
- Messina Cristalli di Sale
lt 0,33 vap - lt 0,50 vap
- Ichnusa - lt 0,33 vap
- Moretti - lt 0,33 vap

BIRRE



Castello Lager - lt 0,33 vap

Castello Lager - lt 0,66 vap

Castello Lager - lt 0,33 bar

Castello Rossa - lt 0,33 vap

Castello Low - lt 0,33 vap

Castello Low - lt 0,33 bar



PROMO SUMMER 2025 | SPECIAL GAMMA



BIRRE

Dolomiti Pils - lt 0,33 vap
Dolomiti Rossa - lt 0,33 vap
Dolomiti non filtrata - lt 0,33 vap
Dolomiti Italian Pale Lager - lt 0,33 vap

Pedavena Originale - lt 0,66 vap
Pedavena Originale - lt 0,33 vap
Pedavena Originale - lt 0,33 bar
Pedavena Pils Superiore - lt 0,33 vap



PROMO SUMMER 2025 | SPECIAL GAMMA

11 - SCONTI TOP - SETTEMBRE - 2025

BIRRE

SCONTO 10%
OGNI CONFEZIONE

Bud
lt 0,33 - vap

SCONTO 7%
OGNI CONFEZIONE

Franziskaner Hell
lt 0,50 - vap



**Ogni 4 cartoni venduti secondo
le seguenti COMBO:**

**1 crt Corona extra 33cl e 1 crt Corona Cero 33 cl
+ 2 crt a scelta tra le brand seguenti**

Corona Cero - lt 0,33 vap
Corona extra - lt 0,33 vap
Tennent's Super - lt 0,33 vap
Leffe Blonde - lt 0,33 vap
Leffe Rouge - lt 0,33 vap
Bud - lt 0,33 vap
Franziskaner Hell - lt 0,50 vap

SCONTO 16,00
OGNI COMBINAZIONE EURO



SCONTO
OGNI CONFEZIONE

9%

Peroni Nastro azzurro - lt 0,33 vap

PNA 0.0 - lt 0,33 vap

Raffo Originale - lt 0,33 vap

Raffo Lavorazione Grezza - lt 0,33 vap



BIRRE



SPIRITS



SCONTO
OGNI BOTTIGLIA

2,00
EURO

Gin Mare Capri - lt 0,70

SCONTO
OGNI BOTTIGLIA

1,00
EURO

Gin Mare - lt 0,70



SCONTO
OGNI BOTTIGLIA

1,50
EURO

La Grappa 903 Barrique e Tipica - lt 0,70
The Barmaster Gin, Gin Puro, Gin Xibal - lt 0,70
Tequila Casa San Matias - lt 0,70





SCONTO 0,70
OGNI BOTTIGLIA EURO

Bottega Cinzano 1757
lt 1,00



SCONTO 0,50
OGNI BOTTIGLIA EURO

Mondoro Hugo Spritz
lt 0,70



SCONTO 0,50
OGNI BOTTIGLIA EURO

Sartirosa
lt 0,70



SCONTO 5,00
OGNI CARTONE EURO

Miraval Rosè
lt 0,75

PROPONI I MIGLIORI PRODOTTI



CASAMIGOS PALOMA

Versa 45ml di Casamigos Blanco, succo di lime fresco e 15ml di nettare di agave in uno shaker con ghiaccio. Shaker bene e filtra in un bicchiere con ghiaccio. Completa il cocktail con succo di pompelmo e acqua gassata se lo si desidera. Guarnisci con la fettina di pompelmo.

SCONTO
OGNI BOTTIGLIA - H 0,70

2,00
EURO

SCONTO
OGNI BOTTIGLIA - H 1,00

1,00
EURO



TANQUERAY & TONIC

Riempi un bicchiere di ghiaccio, versa 50ml di Tanqueray, colma con 150ml di acqua tonica e spremi il lime. Guarnisci con uno spicchio di lime.



SCONTO
OGNI BOTTIGLIA - H 0,70

2,00
EURO



REPO OLD FASHIONED

44ml di tequila Casamigos Reposado.
1 cucchiaino da bar o 1 cucchiaino di sciroppo di miele.
2 gocce di bitter aromatico
2 gocce di bitter aromatico in stile New Orleans.
Guarnire con scorza di pompelmo
più un pizzico di sale marino

DIAGEO

SIPRO
SINERGIE PROATTIVE

PROPONI I MIGLIORI PRODOTTI



NEL TUO LOCALE

VENTURO SPRITZ

Munirsi di un calice e fare una mezza bordatura di sale su metà bicchiere, aggiungere 1/3 di Venturo, 1/3 di Prosecco (brut o extra brut), il ghiaccio e mescolare delicatamente. Finire con 1/3 di Soda e gustare a pieno i sapori dell'aperitivo italiano!

NUOVO
APERITIVO MEDITERRANEO

SCONTO
OGNI BOTTIGLIA - It 0,70

2,00
EURO



SCONTO
OGNI BOTTIGLIA - It 0,70

2,00
EURO



SCONTO
OGNI BOTTIGLIA - It 0,70

3,00
EURO



TINY TEN

Versa a 30ml di Tanqueray No.Ten in una coppa martini, 30ml di succo di pompelmo rosa insieme a 15ml di zucchero liquido e colma con il Prosecco (o il Franciacorta). Guarnisci con la scorza di pompelmo.

DIAGEO

SIPRO
SINERGIE PROATTIVE

SPIRITS

17 - SCONTI TOP - SETTEMBRE - 2025

SPIRITS

SCONTO
OGNI BOTTIGLIA

1,00
EURO

Monkey 47 - lt 0,50

Amaro Locale - lt 0,70

Bumbu-The Original - lt 0,70



SCONTO
OGNI BOTTIGLIA

0,50
EURO

Beefeater - lt 1,00

Havana Club 3 años - lt 1,00

Malfy gamma - lt 0,70



SCONTO
OGNI BOTTIGLIA **7%**

Stravecchio Branca - lt 1,00
Grappa Candolini Bianca - lt 1,00
Branca Menta - lt 1,00



SPIRITS



SPECIAL
PRICEdi vino
EssenzialeBN
BEVERAGE
NETWORK



Brunello di Montalcino D.O.C.G.

ZONA DI PRODUZIONE

Le uve provengono da diversi vigneti di proprietà nei versanti Sud e Ovest (250/450 m.s.l.m.)

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Calcareo – argilloso – limoso –sabbioso

UVE IMPEGNATE

Sangiovese 100%, allevato a cordone speronato. Media 5.500 ceppi /ha

TECNICA DI PRODUZIONE

Raccolta effettuata a mano, scelta prima della pigiatura. Macerazione e fermentazione per 20/25 giorni in tini d'acciaio a temperatura controllata (26/28 °C). Maturato per 24 mesi per il 60% in barriques di rovere francese (225 lt) e per il restante 40% in botti di rovere (10/30 hl) a cui segue un affinamento in bottiglia di almeno 24 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Colore rosso rubino intenso, brillante. Bouquet fruttato di buona finezza con sentori di frutti di bosco maturi, pepe nero, liquirizia. Finemente speziato; gusto intenso di frutti rossi, vaniglia, giustamente tannico.

ABBINAMENTO E SERVIZIO

Vino a tutto pasto che si abbina bene a stufati, arrostiti, carni alla griglia e formaggi di media stagionatura. Temperatura di servizio consigliata 18 °C

GRADO ALCOLICO 14% vol.



Brunello di Montalcino selezione Zebras D.O.C.G.

ZONA DI PRODUZIONE

Le uve provengono da vigneti che hanno avuto una migliore maturazione che varia a seconda dell'evoluzione del clima durante l'anno. Questa selezione viene prodotta esclusivamente negli anni che riteniamo eccellenti.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Calcareo – argilloso – limoso –sabbioso

UVE IMPEGNATE

Sangiovese 100%, allevato a cordone speronato. Media 5.500 ceppi /ha

TECNICA DI PRODUZIONE

Raccolta effettuata a mano, scelta prima della pigiatura. Macerazione e fermentazione per 20/25 giorni in tini d'acciaio a temperatura controllata (26/28 °C). Maturato per 36 mesi per il 60% in barriques di rovere francese (225 lt) e per il restante 40% in botti di rovere (10/30 hl) a cui segue un affinamento in bottiglia di 18 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Colore rosso rubino intenso, brillante. Bouquet intenso, di grande complessità, con viola mammola e bacche rosse in evidenza. Finemente speziato con piacevoli note di tabacco e vaniglia. Grande la struttura e trama tannica. Equilibrato e persistente

ABBINAMENTO E SERVIZIO

Carni arrostiti e selvaggina. Stracotti. Temperatura di servizio consigliata 18 °C

GRADO ALCOLICO 14% vol.

**SPECIAL
PRICE**

di vino
Essenziale



Villa i Cipressi

VINI



Rosso di Montalcino D.O.C.

ZONA DI PRODUZIONE

Le uve provengono da diversi vigneti di proprietà nei versanti Sud e Ovest (250/450 m.s.l.m.)

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Calcareo – argilloso – limoso – sabbioso

UVE IMPEGNATE

Sangiovese 100%, allevato a cordone speronato. Media 5.500 ceppi /ha

TECNICA DI PRODUZIONE

Raccolta effettuata a mano, scelta prima della pigiatura. Macerazione e fermentazione per 20/25 giorni in tini d'acciaio a temperatura controllata (26/28° C). Maturato per 8 mesi per il 60% in barriques di rovere francese (225 lt) e per il restante 40% in botti di rovere (10/30 hl) a cui segue un affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino vivace. Bouquet fruttato di buona finezza con sentori di viola mammola e frutti di bosco. Gusto fresco, sapido suadente, di buona stoffa e di grande equilibrio.

ABBINAMENTO E SERVIZIO

Vino a tutto pasto che si abbina bene con pasta, crostacei e formaggi di media stagionatura. Temperatura di servizio consigliata 18°C

GRADO ALCOLICO 13,5% vol.



Valerio I.G.T. Vino Rosso

ZONA DI PRODUZIONE

Le uve provengono da diversi vigneti di proprietà

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Calcareo – argilloso – limoso

UVE IMPEGNATE

Canaiolo 30%
Sangiovese 50%
Grenache 20%
Allevato a cordone speronato.
Media 5.500 ceppi /ha

TECNICA DI PRODUZIONE

Raccolta effettuata a mano, scelta prima della pigiatura. Macerazione e fermentazione per 10/15 giorni in tini d'acciaio a temperatura controllata (26°/28°C). Maturazione in acciaio per 3/4 mesi e successivo imbottigliamento. Vino prodotto con tecnica naturale senza uso di coadiuvanti enologici.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino con riflessi violacei. Bouquet fruttato e fresco. Gusto gradevole con grande bevibilità.

ABBINAMENTO E SERVIZIO

Vino a tutto pasto che si abbina bene ad ogni tipo di pietanza. Temperatura di servizio consigliata 18°C

GRADO ALCOLICO 13,5% vol.

SPECIAL
PRICE**Lugana Doc** - lt 0,75**Valpolicella Ropasso Doc Classico Superiore** - lt 0,75**Valpolicella Doc** - lt 0,75di vino.
Essenziale
 ORAVENTIS
Vitis


Tra le meraviglie vinicole che nascono sotto l'accudente mano della famiglia Bonomo vi è il Lugana Doc. Questo vino è il risultato di una perfetta armonia tra il microclima del lago di Garda e i terreni ricchi di argille e limi, situati nell'area di Desenzano, dove la famiglia coltiva 25 ettari tra proprietà e affitto. La dolce influenza del lago conferisce al vino una freschezza unica, mentre la varietà Turbiana, con il suo stile sapido, rispecchia l'essenza dei vini lacustri, regalando eleganza e longevità a ogni sorso. Ma non è tutto. La Valpolicella classica, tradizionalmente rinomata, trova la sua espressione più autentica nella produzione di Valpolicella Classico Doc e Valpolicella Ripasso Doc, dal vocato terroir di Fumane. Qui, i Bonomo gestiscono 50/60 ettari di vigneti di proprietà e in affitto, dove la vinificazione avviene in una moderna cantina a San Pietro in Cariano. Frutto di una passione trasmessa attraverso generazioni, i vini Oraventis rappresentano non solo un prodotto di alta qualità, ma anche un legame indissolubile con la terra. Ogni bottiglia è il risultato di anni di dedizione e lavoro, un omaggio alla storia e alla cultura della Valpolicella e della Lugana, un racconto che si evolve ma non dimentica mai le sue origini.



SCONTO
OGNI CONFEZIONE

5%

Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut

VITIGNO: 85% di Glera | 15% varietà internazionali

COLORE: giallo tenue con un perlage fine e persistente;

PROFUMO: aperto e intenso. Le note tropicali di papaya e mango emergono nel calice, insieme a un accenno di zenzero

SAPORE: sorso cremoso e piacevole nell'equilibrio tra note aromatiche e sapidità gustativa

RACCOLTA: manuale nel mese di settembre

GRADAZIONE ALCOLICA: 11,5 % vol.

GRADAZIONE ZUCCHERINA: Brut

FORMATI: 200ml | 750ml | 1,5L

Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Extra Dry

VITIGNO: 85% di Glera | 15% varietà internazionali.

COLORE: giallopaglierino luminoso, dal perlage fine;
PROFUMO: nel calice spiccano la pesca bianca, la pera e una leggera nota di sambuco.

SAPORE: la texture cremosa esalta il sorso sapido e fruttato

RACCOLTA: settembre

GRADAZIONE ALCOLICA: 11,5% vol.

RESIDUO ZUCCHERINO: Extra Dry

FORMATI: 750 ml

VINI - SPUMANTI



di vino
Essenziale


BEVERAGE
NETWORK


VALENTINO
BUTUSSI
Corno di Rosazzo

SCONTO **9%**
OGNI CONFEZIONE

Friulano Doc - lt 0,75
Pinot Grigio Doc - lt 0,75
Sauvignon Doc - lt 0,75
Merlot Doc - lt 0,75
Cabernet Doc lt 0,75
Kret - Merlot - lt 0,75
Kret - Ribolla Gialla - lt 0,75
Kret - Ribolla Gialla Extra Dry - lt 0,75

Promozione valida fino ad esaurimento scorte.


BEVERAGE
NETWORK

Beverage Network s.c.a.r.l.
Via Canovine 46 - 24126 Bergamo
Tel. 035 322 326
www.beveragenetwork.it

DATA ORDINE _____ FIRMA VENDITORE _____

DISMA