



Sicuramente ci si vedrà ancora, ci si sentirà ancora ... ma incominciare non fa male a nessuno e quindi "tanti tanti sinceri di auguri di Buon Natale e di un serenissimo 2012". Un augurio sentito che in questo momenti di crisi generale serve a far gruppo, a far squadra e correre tutti insieme verso il traguardo e soprattutto raggiungerlo, costi quel che costi. Non sarà per nessuno un anno facile quello che sta arrivando (come se sia stata una passeggiata quello appena trascorso ma comunque alle spalle) ma sono sicuro che sarà quello della svolta, quello che ci riporterà in carreggiata, quello che ci farà tenere la testa su e guardare avanti con un sorriso. Buon Natale a tutti.

Ultime sfide casalinghe per i leoni che continuano a stare solitari al comando della classifica. Venerdì 2 contro Rivoli, mercoledì 7 contro Pinerolo e Venerdì 16 contro la Fenice Torino ci diranno in modo definitivo di che pasta sono fatti i nostri ragazzi. Se veramente possono aspirare al salto di categoria o se la loro dimensione corretta è il campionato di serie D. Vi aspettiamo quindi numero alle 21.00 di ogni serata indicata a tifare COLLEGNO.



Comunicare per farsi conoscere, comunicare per posizionare un marchio, comunicare per informare di un evento, comunicare per informare di un prodotto. Ecco quello che ci aiuta a sviluppare PGDUE. PalaCOLLEGNO consolida con PGDUE una partnership di alto livello e vi invita a contattare il numero 015 2520769 per scoprire che farsi conoscere costa veramente poco.

Partita la campagna di vendita di vino scelto dal pala COLLEGNO. In news letters dedicate potrete trovare le offerte che partono dal nostro centro e rivolte a intenditori e no. Ogni offerta comprende 4 vini ma se avete delle etichette precise che desiderate acquisire basta chiedere e saremo ben lieti di offrirvi un prodotto di qualità ad un prezzo conveniente sul mercato



Iscrivetevi alla nostra pagina digitando [palacollegno](http://www.palacollegno.it) nella casella ricerca in alto nella pagina del vostro profilo e una volta indirizzati su quella del pala COLLEGNO cliccate su "[mi piace](#)". In pochi giorni siamo già oltre 300. Cliccate quindi su "mi piace" e invitate a loro volta i vostri amici e gli amici dei vostri amici a diventare fan del pala COLLEGNO. Aiutateci a diventare al termine della prossima stagione 5000 fun attivi.

Nasce CB Channel, il canale multimediale di Collegno Basket (<http://www.youtube.com/user/mrctempesta?feature=mhee>) che sta dando l'opportunità insieme al blog della squadra (<http://wordpress.collegnobasket.it>) e a quello del Bball Kinder di andare a soddisfare le curiosità e le info di oltre 27000 click. Iscrivetevi, visitateli e non tornerete più indietro....e ancora BISOGNA RICORDARE CHE SABATO 17 E' CB CHRISTMAS PARTY..... VI ASPETTIAMO TUTTI!!



Gran veglione di capodanno al pala COLLEGNO.

Organizza l'associazione Amici della Scuola di ballo latino americano. Per riservarsi il tavolo (addobbato di bevande, panettone, pandoro e bibite varie) potrete chiamare il signor Valentino al numero 3357245246. Musica dal vivo con Dino e Roul .

L'ingresso è solo su prenotazione anticipata.

Costo euro 30,00 a persona.

Palacollegno è sede per il terzo anno consecutivo del salone dell'Orientamento scolastico, un evento oltre che bello anche molto utile per tutte quelle famiglie che intendono iniziare ad esplorare cosa c'è dopo la scuola media o confermare le scelte fatte confrontandosi direttamente con professori e specialisti del settore.



Questo messaggio è indirizzato solamente a chi si è registrato sul sito www.palacollegno.it o ha fornito liberamente liberatoria di poter ricevere comunicazioni pubblicitarie e commerciali da parte del pala collegno e delle sue società partner. Se desiderate essere cancellati dalla lista scrivete a info@palacollegno.it

NEWS LETTER INSERTO SPECIALE



Eccoci qui di nuovo e questa volta sotto una veste più commerciale o se preferite al vostro servizio. Le feste si avvicinano e quale occasione è migliore per rilassarsi e approfittare di stappare in compagnia una buona bottiglia di vino? PalaCOLLEGNO, ha stretto una collaborazione con Vini2000 e ha scelto per voi 4 etichette proponendovele a prezzi convenzionati così come ha raggruppato oltre 100 produttori con le etichette più diverse e le provenienze più caratteristiche. Vuoi un vino chiedilo al pala COLLEGNO.



Barbaresco

Barbaresco DOCG

MARCHIO / BRAND RIVA LEONE

VARIETA' / VARIETY Nebbiolo

ALC. VOL / ALC. VOL 14% Il grado alcolico è indicativo e potrebbe subire variazioni di +/- 0,5% vol.

AREA DI PRODUZIONE / PRODUCTION AREA

Piemonte - Zona di Barbaresco

TERRENO / SOIL

Calcareo - Argilloso

NOTE DEGUSTATIVE

Il Barbaresco DOCG viene invecchiato per almeno due anni in botti di rovere. Vino dal colore rosso intenso con riflessi rosso granato, corposo, ben bilanciato, dal bouquet ricercato che ricorda i frutti rossi. Servire a 16-18°C.

ABBINAMENTI / FOOD PAIRING

Perfetto in abbinamento alla cucina piemontese, ai funghi e a formaggi stagionati.

Spumante Bianco Extra-Dry "Sergio"

Vitigni: blend di vini bianchi

Vinificazione: in bianco e spumantizzato secondo il metodo Charmat.

Longevità: consumare entro un anno dall'imbottigliamento

Gradazione Alcolica: 11% vol.

Acidità totale: 5,8 -6,20 g/l in Acido Tartarico

Zuccheri: 18-20 g/l

Temperatura Servizio: ottima tra i 6° e gli 8° C

Caratteristiche organolettiche: colore giallo paglierino delicato, profumo caratteristico che si mescola a quello del miele e delle mele selvatiche. Sapore asciutto, gradevolmente amarognolo. Il giusto grado di acidità lo rende snello. Corposità moderata, perlage sottile e intenso.

Si accompagna a: è un vino di moderata alcolicità adatto a ogni occasione e ad ogni abbinamento.

Bicchieri consigliato: flûtes



Nero d'Avola Cabernet Sauvignon

Sicilia IGT

MARCHIO / BRAND ITYNERA

VARIETA' / VARIETY 60% Nero d'Avola - 40% Cabernet Sauvignon

ALC. VOL / ALC. VOL 14,5%

Il grado alcolico è indicativo e potrebbe subire variazioni di +/- 0,5%

AREA DI PRODUZIONE / PRODUCTION AREA

Sud Italia - Sicilia - Valle del Belice

TERRENO / SOIL

Terreno rossastro chiamato localmente 'sciare'

NOTE DEGUSTATIVE

Questo elegante vino è il risultato di un'attenta selezione delle uve. Affinato in legno per 6 mesi, rivela un bouquet ricco, con sentori di ciliegia, viola e spezie. In bocca rivela more e prugne con un finale lungo e complesso. Servire a 16° -18° C.

ABBINAMENTI / FOOD PAIRING

Abbinatelo a piatti di pasta, a roast beef e a carni grigliate.

Roero Arneis Pace

Tipologia di vino: Bianco Bianco fresco, fruttato, sapido

Denominazione: Roero Arneis Docg

Annata: 2010

Vitigno: 100% arneis

Vigna: vigne di collina alta

Comune: Canale (Cuneo-Piemonte)

Età media vigneto: 10 anni

Prima annata di produzione: 1997

Vinificazione: solo acciaio

Gradazione alcolica: 13,5%

Si può bere fino a: 2 -3 anni

Abbinamento del produttore: per aperitivo e con piatti di pesce e verdure

Temperatura di servizio: 8° - 10°

Esposizione: sud-ovest

Altitudine: 200 m s.l.m.

Terreno: marne calcareo-argillose con affioramenti di sabbia

Superficie: 9 Ha

Il Roero Arneis Docg di Pace è un vino bianco che deriva dal vitigno autoctono arneis, coltivato in diversi vigneti nel comune di Canale, nel Roero. Vino bianco giovane e fresco è ideale come aperitivo e come accompagnamento ad antipasti e piatti a base di pesce, zuppe e minestre dai gusti delicati, verdure e carni bianche.



Nella speranza di avervi fatto cosa gradita e qualora desideriate ordinare una o più bottiglie basterà scrivere a info@palacollegno.it indicando nome, cognome, email, telefono, vino scelto e quantità, codice fiscale o partita iva per la fatturazione.

Listino prezzi:

Regione	Produttore	Descrizione prodotto	Disciplinare	Tipologia	Formato cl.	Prezzo MEDIO IN ENOTECA AL PUBBLICO IVA inclusa	Prezzo PALACOLLEGNO IVA inclusa
Piemonte	Riva Leone	Barbaresco	D.O.C.G	Rosso	75,00	€ 12,00	€ 10,60
Sicilia	Itynera	Nero d'Avola - Cabernet Sauvignon	IGT	Rosso	75,00	€ 7,50	€ 6,50
Veneto	Mionetto	Spumante "Sergio" Extra Dry		Bianco Spumante	75,00	€ 11,50	€ 10,00
Piemonte	Az.Agr. Pace dei Fratelli Negro Canale (CN)	Roero Arneis	D.O.C.G	Bianco	75,00	€ 8,50	€ 7,60

VI RICORDIAMO CHE PALACOLLEGNO HA LA POSSIBILITA' DI RECUPERARE LA MAGGIOR PARTE DELLE ETICHETTE DI VINI, SPUMANTI, CHAMPAGNE CHE IL MERCATO PROPONE. NON ESITATE A SCRIVERCI PER AVERE NOTIZIE, INFORMAZIONI E PREVENTIVI AD HOC.

Questo messaggio è indirizzato solamente a chi si è registrato sul sito www.palacollegno.it o ha fornito liberamente liberatoria di poter ricevere comunicazioni pubblicitarie e commerciali da parte del pala collegno e delle sue società partner. Se desiderate essere cancellati dalla lista scrivete a info@palacollegno.it



20
1991 - 2011
anniversary

[NEWS LETTERS 10]

26 novembre 2011