



I vini mediterranei: 13/2015

Los vinos mediterraneos

Les vins Méditerranéens

Os vinhos do Mediterrâneo

Wina śródziemnomorskie

31 SIERPNIA-05 WRZEŚNIA 2015

CENA TYGODNIA

29,90 zł
25,90 zł



CENA TYGODNIA
34,90 zł
29,90 zł

NOWOŚĆ



CENA TYGODNIA
47,90 zł
42,90 zł



CENA TYGODNIA
35,90 zł
32,90 zł



CENA TYGODNIA
64,99 zł
59,90 zł

VENETO

Aurea Spumante Blanc de Blanc Brut

Szcep: różne odmiany białych winogron
Wino białe wytrawne musujące. Barwa bladobiałokawa z zielonymi refleksami i delikatnymi trwałymi bąbelkami. Bukiet owocowy i kwiatowy, z wyraźnymi nutami świeżych jabłek. W smaku wytrawne, orzeźwiające, o delikatnym, ziołowym finiszu.

Polecamy jako aperitif o każdej porze dnia, do lekkich sałatek i dań z surowych owoców morza oraz przystawek, np. z meloną i szynki parmeńskiej.
Podawać w temp.: 6-8°C
Producent: Villa Sandi
Pojemność: 750 ml

VENETO

Dolce Sandi

Szcep: Moscato Bianco, Moscato Giallo
Wino białe słodkie musujące. Barwa słomkowa, drobne trwale bąbelki. Bukiet aromatyczny z intensywnymi nutami owoców egzotycznych i kwiatów pomarańczy. W smaku słodkie i orzeźwiające, o przyjemnym owocowym finiszu.
Polecamy jako aperitif o każdej porze dnia, a także do sałatek owocowych i lekkich deserów.
Podawać w temp.: 6-8°C
Producent: Villa Sandi
Pojemność: 750 ml

PIEMONTE

Lange DOC Chardonnay

Szcep: Chardonnay
Wino białe wytrawne. Barwa intensywna, słomkowożółta z zielonymi refleksami. Bukiet mocno mineralny z nutami żółtych kwiatów, miodu, z wyczuwalnymi aromatami typowymi dla beczki - lekko dymnymi, z delikatnym akcentem wanilii. W smaku bogate, kremowe, o wyrazistym lekko pikantnym, mineralnym finiszu.
Polecamy do przystawek takich jak kremowe sery (zwłaszcza typu "blue cheese") oraz do dań ze smażonych ryb i owoców morza, a także do makaronów z kremowymi i serowymi sosami.
Podawać w temp.: 10-12°C
Producent: Enzo Boglietti
Pojemność: 750 ml

VENETO

Valpolicella Classico DOC il Roverone

Szcep: Corvina, Corvinone Veronese, Rondinella, Molinara. 15 miesięcy leżakowania w beczce
Wino czerwone wytrawne. Barwa intensywnie rubinowej czerwieni. Bukiet elegancki z wyczuwalnymi akcentami fiołków i róż. W smaku żywe, owocowe. Na finiszu odkrywamy akcenty dojrzałych wiśni i migdałów.
Polecamy do wędlin sezonowanych, makaronów z trawiastymi sosami, bogatych, tradycyjnych zup oraz do dań z dodatkiem mięs.
Potencjał leżakowania: 4 lata
Podawać w temp.: 18°C
Producent: Monte Faustino
Pojemność: 750 ml

VENETO

Valpolicella Classico Superiore Ripasso DOC il Roverone

Nagrody: ocenione na 91 punktów przez Wine Spectator
Szcep: Corvina, Corvinone Veronese, Rondinella, Croatina, Oseleta. 15 miesięcy leżakowania w beczce
Wino czerwone wytrawne. Barwa intensywnie rubinowej czerwieni. Bukiet elegancki z wyczuwalnymi akcentami czereśni i wiśni w likierze. W smaku pełne, ciepłe i harmonijne, o aksamitnej strukturze. Na długim złożonym finiszu odkrywamy nuty czerwonych owoców i przypraw.
Polecamy do dań mięsnych: wołowiny, pieczonej kaczki, wędlin sezonowanych (polędwica bresaola, salami, szynka) oraz dojrzałych, łagodnych serów.
Potencjał leżakowania: 10 lat
Podawać w temp.: 18-20°C
Producent: Monte Faustino
Pojemność: 750 ml

Caterteam sp. z o.o. i Piccola Italia & Mediterraneo we współpracy z włoskim Consorzio del Prosciutto di Parma (Włoskie Konsorcjum Szynki Parmeńskiej z siedzibą w Parmie), mają przyjemność zaprosić Państwa, naszych klientów i restauratorów na **bezpłatną degustację szynki parmeńskiej**, która odbędzie się w **Warszawie** w 10 sklepach "Piccola Italia & Mediterraneo" w dniach 25, 26, 28, 29 września 2015 r. od godz. 15:00 do godz. 19:00.

CENA TYGODNIA

24,90 zł
21,99 zł

NOWOŚĆ



CENA TYGODNIA

49,90 zł
44,90 zł

CENA TYGODNIA

34,90 zł
31,99 zł

CENA TYGODNIA

37,90 zł
32,90 zł

CENA TYGODNIA

49,90 zł
44,90 złDOLINA
LOARYALTO
ADIGE

PUGLIA



PUGLIA



MURCIA

Rosé d'Anjou AC**Szczep:** Grolleau 100%**Wino różowe półwytrawne.**

Barwa blade łososiowa. Bukiet przyjemnie owocowy, z nutami truskawek i malin. W smaku lekkie, świeże, o znakomicie zbalansowanej słodyczy i kwasowości.

Polecamy jako aperitif, do przystawek i przekąsek oraz lekkich dań z ryżem z lekką nutą egzotyczną.

Podawać w temp.: 10-12°C
Producent: Raymond Morin
Pojemność: 750 ml

Pinot Nero - Blauburgunder DOC

Szczep: Pinot Noir
Wino czerwone wytrawne. Barwa średnio intensywnie rubinowej czerwieni. Bukiet aromatyczny, dojrzałe owoce truskawek z lekko dzikimi, ziemistymi nutami. W smaku ciepłe, eleganckie o aksamitnej strukturze i finezyjnym finiszu.

Polecamy do mięs czerwonych pieczonych i grillowanych, dziczyzny oraz pikantnych, twardych, dojrzałych serów.

Potencjał leżakowania: 2-5 lat
Podawać w temp.: 16-17°C
Producent: Kurtatsch Cortaccia
Pojemność: 750 ml

Negramaro del Salento Caleido IGP

Szczep: Negramaro 15 miesięcy leżakowania w małych beczkach *barriques* i dużych beczkach *botti*.

Wino czerwone wytrawne. Barwa intensywnie, rubinowej czerwieni z fioletowymi refleksami. Bukiet na początku intensywny, aromatyczny, lekko dziki, lecz po chwili wyczuwalne są nuty śliwek, wiśni, czerwonej i czarnej porzeczki oraz kwiatów fiołków i róż, ale również pieprzu. W smaku wyraziste, aksamitne taniny, przyjemny owocowy finisz. **Polecamy do sycących dań mięsnych, mięs pieczonych: jagnięcina, wołowina, do potrawek duszonych (gulasz, bigos, stroganow) i treściwych dań makaronowych.**

Potencjał leżakowania: 9 lat
Podawać w temp.: 18-20°C
Producent: Jorche Antica Masseria
Pojemność: 750 ml

Primitivo del Salento Soltema IGP**Nagrody:** Miedzynarodowy Festiwal Merano

Szczep: Primitivo 9 miesięcy leżakowania w dużych dębowych beczkach *botti*.

Wino czerwone wytrawne. Barwa głębokiej, rubinowej czerwieni. Bukiet aromatyczny, z nutami dojrzałych owoców wiśni, a także czerwonej i czarnej porzeczki. W smaku pełne, wyraziste, o aksamitnych taninach i przyjemnej, soczystej owocowej, kwasowości. **Polecamy do sycących dań mięsnych, mięs pieczonych, potrawek duszonych z mięsem i treściwych dań makaronowych.**

Potencjał leżakowania: 8 lat
Podawać w temp.: 18-20°C
Producent: Antica Masseria Jorche
Pojemność: 750 ml

Trapio La Purisima

Szczep: Monastrell ze starych krzewów winnych Leżakuje w beczkach dębowych.

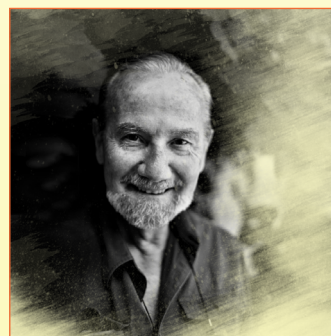
Wino czerwone wytrawne. Barwa rubinowa. Bukiet intensywny, złożony z eleganckiej, dojrzałe owoce śliwek, czarnej porzeczki, jagód, suszonych owoców czereśni, akcenty aromatów beczki: opiekane drewno, kakao, tytoń, pieprz, a także nuty mięty, lukrecji i ziół górskich.

W smaku bogate, o pełnej strukturze, z wyczuwalnymi nutami lukrecji, skóry, przypraw, Mocny, taniący finisz. **Polecamy do dziczyzny pieczonej i duszonej, dań z wołowiny, a także długo sezonowanych twardych serów takich jak parmezan, grana padano, i wędlin - szynki parmeńskiej, specka.**

Potencjał leżakowania: 6 lat
Podawać w temp.: 18-20°C
Producent: La Purisima
Pojemność: 750 ml

Hrabiemu się

Tytuł hrabiego pochodzi jeszcze z czasów rzymskich, gdzie tak nazywano wysokich urzędników cesarskich. W średniowieczu hrabiowie zarządzali hrabstwami. W późniejszym okresie tytuł nadawali monarchowie i wtedy uzyskał arystokratyczny status wyższej szlachty i mógł być dziedziczony z ojca na syna. Hrabia znaczył więcej niż baron i nieco mniej niż książę. Okazuje się, że hrabiowie żyją także współcześnie. Do tego - mają się całkiem dobrze. Niektórzy nadal mieszkają w zamkach!



Hrabia Ferdinando Guicciardini to pełen klasy jegomość w siłę wieku, o przenikliwym spojrzeniu i dobrotliwym uśmiechu. Jest potomkiem jednego z najstarszych rodów miasta Florencji. Wzmianki o politycznej i społecznej aktywności rodziny Guicciardini pochodzą z XII wieku. Ferdinando wraz z żoną Titti, mieszkają w niemal 1000-letnim zamku Castello di Poppiano, w sercu czarującej Toskanii! Przez setki lat zamek był nie tylko domem dla kolejnych pokoleń rodu Guicciardini, ale także ważnym bastionem obronnym Florencji w czasach, gdy trwały nieustanne bitwy między zwaśnionymi miastami Toskanii.

Życie w pięknym starym zamku wcale nie oznacza siedzenia w złotych szatach na wygodnym tronie. Ferdinando i jego małżonka należą do ludzi bardzo pracowitych. Guicciardini jest producentem znanych na całym świecie win Chianti i Morellino. To wina robione z królewskiego szczepu Sangiovese. Wiemy, że królewicze potrafią



Castello di Poppiano - twierdza w otwarta dla miłych gości!

1. Produkcja wina. Tutaj wszystko się zaczyna. Z zebranych winogron pozyskuje się aromatyczny sok, z którego następnie podczas fermentacji powstaje wino.
2. Podziemia. W średniowiecznych piwnicach zamku Poppiano, wino ma idealne warunki do leżakowania i dojrzewania - czyli odpowiednią wilgotność powietrza i temperaturę ok. 15°C.
3. Tradycyjna tłocznia - opowieść o tym, jak powstaje słynna oliwa Laudemio.
4. Produkcja wina Vinsanto. W tym miejscu, w przewiewnych

nie odmawia...

"Jako producent win w Toskanii, każdego dnia spotykam się z dziedzictwem wieków i postępowaniem naszych czasów. Wierzę, że wartością, która nas kształtuje jest miłość do miejsca, winnicy i gajów oliwnych przekazywana z pokolenia na pokolenie."

Hrabia Ferdinando Guicciardini

być kapryśni i wymagający. Takie jest Sangiovese - trudne w uprawie. Tylko Ci, co Sangiovese umiejętnie ujarzmią, oswoją i troskliwie odchowają, otrzymają wina soczyste i pełne głębi, eleganckie i szlachetne, z ponętą nutą dojrzałych owoców wiśni i kwiatów fiołków.

Winnice należące do rodzinny Guicciardini rozciągają się na przestrzeni 130 ha. W sąsiedztwie winnic rosną także bujne gaje oliwne (47 ha) z odmianami oliwek Frantoio, Moraiolo, Leccino i Pendolino. Hrabia Guicciardini nie tylko zna się na produkcji wina, ale jest również producentem wysokiej jakości oliwy. Flagowym produktem jest oliwa Laudemio - swoiste *Grand Cru* w świecie oliw. Laudemio robi się tylko z najlepszych oliwek, dodatkowo poddanych rygorystycznej selekcji. Po kilkukrotnej degustacji oliwa musi zostać zaakceptowana przez specjalnie powołany panel ekspertów i dopiero wtedy może być dopuszczona do sprzedaży. Oliwa Laudemio ujmie intensywnym owocowym aromatem, zdecydowanym smakiem i aksamitną strukturą. Laudemio jest niewątpliwie ambasadorem tokańskich oliw na stołach konieserów na całym świecie.

Pamiętamy pierwsze spotkanie z hrabią Ferdinandem. Od razu zapragnął, aby jego wino i oliwa znalazły się na półkach sieci sklepów Piccola Italia. Trochę wody w Wiśle upłynęło zanim produkty Guicciardini znalazły się w ofercie naszych sklepów Piccola Italia. Bo czy hrabiemu można było odmówić?

"Ptaszki śpiewają", że wkrótce Ferdinando Guicciardini opuści zamek, aby wraz z małżonką Titti wybrać się z oficjalną wizytą do Polski. Poinformujemy naszych klientów o tym nietuzinkowym wydarzeniu!



rowna pilnie strzeżona, ale zawsze

pomieszczeniach odbywa się suszenie winogron Malvasia. Po kilku miesiącach z rodzynek wyciska się bardzo gęsty i słodki sok, który przemieni się w znakomite, słodkie tokańskie wino.

5. «Vinsantaia» w wieży. Vinsanto lubi leżakować na wysokości, najlepiej na strychach i poddaszach. Zmienne temperatury - upalne lata i chłodne zimy, wiatr, deszcz, burze - wino będzie tym lepsze!

6. Malowniczy widok ze szczytu wieży na rozciągające się po horyzont winnice i gaje oliwne.

NOWA BUTELKA



CENA TYGODNIA

27,99 zł
24,99 zł



CENA TYGODNIA

32,90 zł
29,90 zł



CENA TYGODNIA

44,99 zł
39,90 zł

CENA TYGODNIA

74,99 zł
67,90 zł



 VENETO

Prosecco DOC Treviso Spumante Brut
Szczep: Glera
Wino białe wytrawne musujące.

Barwa słomkowa. Bukiet typowy, świeży i owocowy. W smaku orzeźwiający, z przyjemnymi, żywymi bąbelkami, o delikatnym, lecz wytrawnym finiszu.
Polecamy jako aperitif, do lekkich przekąsek, prostych dań z białych ryb i mięs.

Podawać w temp.: 7-9°C.

Producent: **Vinicola Serena srl**
Pojemność: 750 ml

 TOSKANIA

Vermentino Massi di Mandorlaia IGT
Szczep: Vermentino 100%
Wino białe wytrawne. Barwa blada, słomkowożółta z delikatnymi, złotymi refleksami. Bukiet intensywny, z wyczuwalnymi nutami grejpfruta, owoców tropikalnych i dzikich kwiatów. W smaku świeże, o przyjemnej orzeźwiającej kwasowości. Intrygujący, długi finisz owoców egzotycznych.
Polecamy jako aperitif, do lekkich przystawek: sałatek ze świeżych warzyw, wszelkich ryb i owoców morza, także do sushi. Podawać w temp.: 10-12°C
Producent: **Conte Ferdinando Guicciardini**
Pojemność: 750 ml

 TOSKANIA

Morellino di Scansano DOCG i Massi
Szczep: Sangiovese 85%, Alicante, Merlot i Cabernet Sauvignon 15%
Leżakuje przez 8-10 miesięcy w beczce. (częściowo w barriques z francuskiego dębu), następnie przez 4-6 miesięcy w butelce.
Wino czerwone wytrawne. Barwa intensywna, ciemna, purpurowa. Bukiet złożony, mineralny z lekko pikantną nutą i owocowymi akcentami jeżyn, śliwek i wiśni. W smaku pełne i mocne, o przyjemnej kwasowości i balsamicznym finiszu.
Polecamy do duszonych potraw na bazie wołowiny i dzika, do pieczonego kurczaka, makaronów z mięsnymi sosami oraz wędlin i twardych serów sezonowanych, takich jak pecorino romano lub parmezan.
Potencjał leżakowania: 5-10 lat
Podawać w temp.: 16-18°C
Producent: **Conte Ferdinando Guicciardini**
Pojemność: 750 ml

 TOSKANIA

La Historia d'Italia IGT Toscana
Szczep: Merlot 70%, Sangiovese 30%
Leżakuje min. 12 miesięcy we francuskiej beczce barriques z lasów dębowych Allier, następnie przez min. 4 miesiące w butelce.
Wino czerwone wytrawne. Barwa purpurowa. Bukiet złożony, elegancki. Nuty owoców suszonych śliwek i wiśni, słodkiej wanilii, gorzkiej czekolady i przypraw. W smaku pełne, o harmonijnej strukturze, zaskakuje intensywnością i świeżością owocu, a jednocześnie dojrzałością aksamitnych tanin. Finisz długi, pełen słodczy dojrzałych śliwek, z balsamicznymi nutami.
Polecamy do wyrazistych serów dojrzewających, dań makaronowych z sosami serowymi, sosów z dodatkami trufli, do zup grzybowych, a także dań na bazie mięs czerwonych i białych, duszonej jagnięciny, grillowanej wołowiny, pieczonego kurczaka.
Potencjał leżakowania: 10-15 lat
Podawać w temp.: 16-18°C
Producent: **Conte Ferdinando Guicciardini**
Pojemność: 750 ml



7. Nie może zabraknąć degustacji. Po zwiedzeniu zamku Poppiano, trzeba koniecznie spróbować całej linii win Castello di Poppiano i Massi di Mandorlaia.

8. Sklep w zamku Poppiano - zakupy tam zrobione gwarantują satysfakcję! Bogata linia win hrabiego Guicciardini dostępna jest także w Polsce - tylko w sieci sklepów Piccola Italia!

Zapraszamy!

CENA TYGODNIA

~~23,90 zł~~
20,90 zł

CENA TYGODNIA

~~23,90 zł~~
20,90 zł

CENA TYGODNIA

~~69,00 zł~~
62,90 zł

CENA TYGODNIA

~~34,90 zł~~
28,89 zł

CENA TYGODNIA

~~52,90 zł~~
46,90 zł

TOSKANIA

TOSKANIA

TOSKANIA

FRIULI

TOSKANIA

Bianco Quotidiano

Wino białe wytrawne. Barwa słomkowa ze złotymi refleksami. Bukiet intensywny i owocowy. W smaku orzeźwiające, przyjemne, dobrze wyważone. **Idealne jako aperitif, do lekkich przekąsek, prostych dań z ryb i białych mięs oraz do świeżych serów.** Podawać w temp.: 12°C. Producent: **Gatta Vecchi**. Pojemność: 750 ml

Rosso Quotidiano

Wino czerwone wytrawne. Barwa rubinowej czerwieni z fioletowymi refleksami. Bukiet niezwykle intensywny, owocowy. W smaku przyjemne, harmonijne. Wino codzienne. **Polecamy do przystawek takich jak antypasti, wędliny sezonowane, świeże lub lekko dojrzałe sery oraz do makaronów, pizzy, mięs pieczonych i grillowanych.** Podawać w temp.: 16°C. Producent: **Gatta Vecchi**. Pojemność: 750 ml

Vino Nobile di Montepulciano DOCG

Szcczepy: Prugnolo Gentile (Sangiovese) 95%, Canaiolo Nero 5% **Wino czerwone wytrawne.** Barwa rubinowej czerwieni z fioletowymi refleksami. Bukiet aromatyczny, z wyrazistymi nutami czerwonych owoców: wiśni, czerwonych porzeczek, malin, a także kwiatów róż i fiołków oraz przypraw - czarnego pieprzu. W smaku zaskakuje soczystym owocami mineralnością. Finisz lekko taniący. **Polecamy do wędlin sezonowanych (szynek i salami), dojrzałych serów twardych (parmezan, grana padano), a także do potrawek mięsnych duszonych (leczo, bigos) i steków wołowych.** Podawać w temp.: 18-20°C. **Potencjał leżakowania: 15 lat** Producent: **Gatta Vecchi**. Pojemność: 750 ml

Cabernet Franc Friuli Grave DOC

Szczep: Cabernet Franc **Wino czerwone wytrawne.** Barwa głębokiej, rubinowej czerwieni. Bukiet przyjemny, z akcentami owoców czerwonych: malin, jagód, a także papryki czerwonej i kwiatów fiołków. W smaku soczyste, o pełnej strukturze, z wyraźnymi taninami, o delikatnie ziołowym finiszu. **Polecamy do deski wędlin i serów sezonowanych, a także mięs czerwonych i dziczyzny.** Podawać w temp.: 16-18°C. **Potencjał leżakowania: 4-5 lat** Producent: **Tenuta Bosco Albano**. Pojemność: 750 ml

Chianti Classico Campopazzo DOCG

Szcczepy: Sangiovese 90%, Canaiolo 10% **Wino czerwone wytrawne.** Barwa rubinowa. Bukiet świeżych, czerwonych owoców z wyraźnymi nutami ciemnej wiśni. W smaku owocowe, o średniej strukturze, z przyjemnymi aksamitnymi taninami oraz dobrze zbalansowanej kwasowości i alkoholu. **Polecamy do wędlin sezonowanych takich jak salami, szynka parmeńska, a także serów dojrzewających twardych i miękkich oraz do lekkich dań z mięs czerwonych i makaronów z sosami mięsnymi.** Podawać w temp.: 16-18°C **Potencjał leżakowania: 5 lat** Producent: **Castello Monterinaldi**. Pojemność: 750 ml

OFERTA WAŻNA W DANYM TYGODNIU LUB DO WYCZERPANIA ZAPASÓW

Nasze sklepy w Warszawie:

- ul. Egejska 17, tel. 22 754 01 85, pn-pt: 09.30-20.30, sb: 09.30-17.00
- Al. KEN 85, tel. 22 756 38 55, pn-pt: 09.30-20.00, sb: 09.30-17.00
- ul. Francuska 11, tel. 22 610 93 00, pn-pt: 10.00-20.00, sb: 11.00-18.00
- ul. Emilii Plater 47, tel. 22 654 04 47, pn-pt: 09.15-20.00, sb: 11.00-18.00

- ul. Hoża 29/31, tel. 22 628 02 99, pn-pt: 09.30-20.00, sb: 09.00-18.00
- pl. Wilsona 4, tel. 22 633 12 51, pn-pt: 09.30-20.00, sb: 9.30-16.00
- ul. Puławska 28, tel. 22 646 57 81, pn-pt: 09.00-20.00, sb: 09.00-17.00
- ul. Franciszka Klimczaka 1, Wilanów, pn-pt: 09.00-20.00, sb: 09.00-17.00

W niedzielę sklepy nieczynne.

ZADZWOŃ, ZAMÓW, ODBIERZ W DOGODNYM TERMINIE



piccola.italia@caterteam.pl