



I vini mediterranei 15/2015

Los vinos mediterraneos

Les vins Méditerranéens

Os vinhos do Mediterrâneo

Wina śródziemnomorskie

02-07 LISTOPADA 2015

CENA TYGODNIA

~~36,90 zł~~
32,90 zł



VENETO

Prosecco DOC Treviso Il Fresco Brut
Szczip: Glera 100%
Wino białe wytrawne musujące.
Barwa słomkowa z trwałą pianką i drobnymi bąbelkami. Bukiet owocowy i kwiatowy z wyraźnymi nutami dojrzałych jabłek Golden i drobnych białych kwiatów. W smaku wytrawne i orzeźwiające, z przyjemnymi żywymi bąbelkami, o aromatycznym owocowym finiszu.
Polecamy jako aperitif, do lekkich słonych przekąsek i przystawek, a także do owoców morza - zwłaszcza gotowanych muli.
Podawać w temp.: 6-8°C.
Producent: Villa Sandi
Pojemność: 750 ml

CENA TYGODNIA

~~14,90 zł~~
12,99 zł



VENETO

Prosecco DOC Treviso Il Fresco Brut
Szczip: Glera 100%
Wino białe wytrawne musujące.
Barwa słomkowa z trwałą pianką i drobnymi bąbelkami. Bukiet owocowy i kwiatowy z wyraźnymi nutami dojrzałych jabłek Golden i drobnych białych kwiatów. W smaku wytrawne i orzeźwiające, z przyjemnymi żywymi bąbelkami, o aromatycznym owocowym finiszu.
Polecamy jako aperitif, do lekkich słonych przekąsek i przystawek, a także do owoców morza - zwłaszcza gotowanych muli.
Podawać w temp.: 6-8°C.
Producent: Villa Sandi
Pojemność: 200 ml

CENA TYGODNIA

~~46,90 zł~~
41,99 zł



VENETO

Prosecco Valdobbiadene DOCG Superiore Cuvée Oris Dry
Szczip: Glera 100%
Wino białe półwytrawne musujące.
Barwa białe słomkowa z delikatną pianką i drobnymi bąbelkami. Bukiet owocowy i kwiatowy z wyraźnymi nutami dojrzałych jabłek, gruszek, brzoskwiń, bananów, a także delikatnego melona i kwiatów akacji. W smaku orzeźwiające, przyjemnie musujące, z wyczuwalną nutą słodczy, o długim miękkim owocowym finiszu.
Polecamy jako aperitif, do lekkich dań i sałatek z surowych owoców morza oraz do świeżych i kremowych serów.
Podawać w temp.: 6-8°C.
Producent: Villa Sandi
Pojemność: 750 ml



CENA TYGODNIA

~~35,90 zł~~
29,90 zł

KATALONIA

Clot dels Oms Rosado DO Penedès
Szczip: Merlot 100%
Wino różowe wytrawne.
Barwa białe rubinowa. Bukiet intensywny i owocowy z wyraźnymi nutami malin i owoców leśnych. W smaku pełne, soczyste, o dobrej kwasowości i mocnym owocowym finiszu.
Polecamy do wędlin sezonowanych, salami i szynki, przekąsek typu tapas, a także do dań takich jak paella, risotto oraz makaronów z kremowymi sosami.
Podawać w temp.: 10-12°C.
Producent: Bodegas Finca Ca n'Estella
Pojemność: 750 ml



CENA TYGODNIA

~~35,90 zł~~
29,90 zł

KATALONIA

Clot dels Oms Tinto DO Penedès
Szczip: Merlot, Cabernet Sauvignon
Leżakuje w nowych francuskich beczkach barrique przez 12 miesięcy.
Wino czerwone wytrawne.
Barwa białe rubinowa. Bukiet intensywny i owocowy z wyraźnymi nutami malin i owoców leśnych. W smaku pełne, soczyste, o dobrej kwasowości i mocnym owocowym finiszu.
Polecamy do wędlin sezonowanych, salami i szynki, przekąsek typu tapas, a także do dań takich jak paella, risotto oraz makaronów z kremowymi sosami.
Potencjał leżakowania: 3-7 lat.
Podawać w temp.: 10-12°C.
Producent: Bodegas Finca Ca n'Estella
Pojemność: 750 ml



CENA TYGODNIA

~~54,99 zł~~
49,90 zł

PIEMONTE

Barbera d'Alba DOC
Szczip: Barbera
Leżakuje w 50% w nowej beczce dębowej przez 15-20 miesięcy.
Wino czerwone wytrawne.
Barwa głębokiego intensywnego fioleto. Bukiet niezwykle bogaty, dojrzałe ciemne owoce wiśni, porzeczek z wyraźnymi wyczuwalnymi akcentami nowej beczki - świetnie zintegrowane aromaty toffi, karmelu, wanilii. W smaku pełne, niezwykle soczyste, o skoncentrowanym owocu, dojrzałych taninach i świetnie wkomponowanej kwasowości.
Polecamy do tłustych mięs takich jak wieprzowina i jagnięcina - pieczone i smażone, do dań z warzyw i mięs zapiekanych pod beszamelem (parmigiana, lasagne), do makaronów i gnocchi w kremowych i serowych sosach.
Potencjał leżakowania: 8 lat.
Podawać w temp.: 16-18°C.
Producent: Enzo Boglietti
Pojemność: 750 ml

09-14 LISTOPADA 2015

CENA TYGODNIA

29,90 zł
25,90 zł

CENA TYGODNIA

12,50 zł
10,50 zł



VENETO

Prosecco DOC Treviso Terra Serena Extra Dry
Szczip: Glera
Wino białe wytrawne musujące.
Barwa słomkowa z zielonymi refleksami. Drobne trwałe bąbelki. Bukiet świeży, owocowy, z nutami jabłek. W smaku orzeźwiające, przyjemnie musujące.
Polecamy jako aperitif, do lekkich przekąsek, przystawek oraz do lekkich dań z owoców morza i ryb.
Podawać w temp.: 7-9°C.
Producent: Vinicola Serena
Pojemność: 750 ml

Prosecco DOC Treviso Corte delle Calì Extra Dry
Szczip: Glera
Wino białe wytrawne musujące.
Barwa słomkowa z zielonymi refleksami. Drobne trwałe bąbelki. Bukiet typowy świeży i owocowy. W smaku przyjemne, o delikatnym, wytrawnym finiszu.
Polecamy jako aperitif, do lekkich przekąsek, prostych dań z ryb i białych mięs.
Podawać w temp.: 7-9°C.
Producent: Vinicola Serena
Pojemność: 200 ml

Szanowni Klienci sklepów Piccola Italia & Mediterraneo!

Już 7 listopada w Zamku Ujazdowskim w Warszawie odbędzie się jedna z najważniejszych w Polsce degustacji win, której organizatorem jest miesięcznik Magazyn Wino. Producent z całego świata, 100 wystawców, 1000 win do spróbowania! Będziemy i my – Piccola Italia & Mediterraneo z naszymi winami w towarzystwie przedstawicieli Prosecco Villa Sandi. Przez cały czas trwania imprezy będzie odbywać się bezpłatna degustacja szynki i salami firmy Levoni, octów i kremów balsamicznych Leonardi, kaw Meseta oraz prawdziwych włoskich truflí Stefania Calugi! Rejestracja i zakup biletów na stronie www.magazynwino.pl

VILLA SANDI
ITALIAN WINES

CENA TYGODNIA

22,90 zł
20,90 zł



CENA TYGODNIA

22,90 zł
20,90 zł

MURCIA
(Yecla)

La Purísima Rosado DO Yecla
Szczip: Monastrell, Syrah, Merlot
Wino różowe wytrawne.
Barwa intensywna różowa malinowa. Bukiet aromatyczny z nutami dojrzałych malin i truskawek. W smaku czyste o przyjemnym owocowym finiszu.
Polecamy do przystawek typu tapas, wędlin, świeżych serów, lekkich dań z grillowanych lub pieczonych ryb i drobiu.
Podawać w temp.: 10-12°C.
Producent: La Purísima
Pojemność: 750 ml

MURCIA
(Yecla)

La Purísima Syrah DO Yecla
Szczip: Syrah
Wino czerwone wytrawne.
Barwa głębokiej rubinowej czerwieni z fioletowymi refleksami. Bukiet intensywnie kwiatowy - wyczuwalne fiołki i lilie, z nutami jeżyn, jagód oraz przypraw. W smaku niezwykle aksamitne, bogate, o finiszu słodkich owoców.
Polecamy do wędlin sezonowanych (salami, szynki), potrawek mięsno-warzywnych długo duszonych (bigos, gulasz) oraz mięs pieczonych i z grilla.
Podawać w temp.: 16-18°C.
Producent: La Purísima
Pojemność: 750 ml

CENA TYGODNIA

34,90 zł
28,99 zł



FRIULI

Pinot Grigio DOC Friuli Grave
Szczip: Pinot Grigio
Wino białe wytrawne.
Barwa słomkowa. Bukiet intensywny, kwiatowy, z wyczuwalnymi nutami jabłek Golden. W smaku wyraziste, o pełnej strukturze i dobrej kwasowości.
Polecamy jako aperitif, do smażonych owoców morza, dań z jajek, oraz do ryb i białych mięs z grilla.
Podawać w temp.: 10-12°C.
Producent: Tenuta Bosco Albano
Pojemność: 750 ml



Zapraszamy serdecznie na to wyjątkowe wydarzenie!



Pewien chłopak powiedział kiedyś, że jego wymarzoną pracą byłoby czyszczenie maszyn w fabryce po produkcji czekolady.

Jaka słodka byłaby to praca... Zapraszamy do fabryki czekolady Simon Coll, do słonecznej Barcelony! Sprawdźmy, czy przypadkiem nie szukają pracowników do sprzątania na linii produkcyjnej?

Simon Coll jest obecnie jednym z bardziej znanych i cenionych producentów czekolady w Hiszpanii. Obecny szczególnie w rodzimym Barcelonie, gdzie od sześciu pokoleń, a dokładnie od 1840 roku, z pasją produkuje czekoladę.

Czekolada – jedno magiczne słowo, które kryje w sobie tysiące możliwości – wstąpmy do sklepu z czekoladami, do cukierni lub lodziarni, czy do działu czekolad w supermarketach, bogactwo czekolady jest wszechobecne! Jedno magiczne słowo, którego znaczenie tak wszyscy lubimy.

Simon Coll posiada w swojej ofercie setki produktów z czekolady mlecznej i deserowej. Dziesiątki czekoladek sezonowych na Boże Narodzenie: mikołaje, kalendarze adwentowe, bombki, zestawy upominkowe, na Święta Wielkanocne: zajączki, całą gamę czekoladowych jajek, od małych, aż do wielkich 500 g jaj z niespodzianką. Ponadto stale dostępne w ofercie są linie czekolad z różną zawartością kakao, 85 g i 18 g z charakterystycznym zagłowcem na opakowaniu, czekolady do picia na gorąco i cała bogata gama czekoladek dla dzieci: flagowy produkt Simon Coll – różnej wielkości czekoladowe parasolki (m.in. Hello Kitty, różne bajki), czekoladowe kredki duże i małe, pieniążki, butelczki i wiele innych.

Nasza czekoladowa historia jeszcze się nie kończy. W latach 70. ubiegłego wieku właściciele Simon Coll kupują fabrykę czekolady Amatller (rok założenia 1797). Chcą przywrócić świetność marki Amatller cieszącej się ogromnym uznaniem w Barcelonie i Hiszpanii pod koniec XIX i na początku XX wieku. Antonio Amatller, trzecie pokolenie rodziny producentów ekskluzywnych czekolady, był szczególnym patronem artystów sztuki modernistycznej XIX wieku. Artyści, między innymi Alfons Mucha i Rafael Penagos, specjalnie dla Amatller stworzyli bezcenne grafiki, które dzisiaj możemy podziwiać tylko



i wyłącznie na opakowaniach produktów linii czekolad i czekoladek Amatller. Simon Coll promuje Amatller jako linię czekolad i czekoladek premium dla dorosłych. W ofercie znajdziemy propozycje eleganckich czekoladek upominkowych w puszkach i puszczech: czekoladowe listki mleczne i deserowe, kwiatki z nadzieniem z wina Cava, migdały w czekoladzie, linię czekolad 85 g i 18 g z grafikami artystów Muchy i Penagosa oraz specjalną linię Origen Ghana i Ecuador o różnej zawartości kakao 70% i 85% – to gama super naturalnych czekolad wyprodukowanych tylko z ziaren kakaowca i cukru, bez dodatku innych popularnych wspomagaczy takich jak lecytyna sojowa czy wanilina.

Proces produkcji czekolady Simon Coll i Amatller jest ściśle kontrolowany od samego początku.

Ziarna kakaowca pochodzą z dwóch kontynentów i z dwóch krajów szczególnie cenionych na świecie za ten właśnie surowiec. Kakaowiec z afrykańskiej Ghany cechuje intensywność i szczególne właściwości, które zyskuje przy paleniu, zaś ziarna z południowoamerykańskiego Ekwadoru są ponoć wyjątkowo aromatyczne.

Owoce kakaowca tuż po zebraniu zostają nacięte, przykryte liśćmi bananowca i pozostawione na kilkudniową fermentację, podczas której ustępuje naturalna gorzkość ziaren, a rozwija się pożądanym smakiem i aromatem. Po tym czasie ziarna są suszone i najlepiej kiedy ten proces odbywa się naturalnie w słońcu, następnie palone są w piecu w temperaturze ok. 120-150°C. Kolejnym etapem jest rozdzielanie łupiny od wewnętrznej części ziarna, którą poddaje się mieleniu – w tym momencie dodawany jest cukier i mleko – w przypadku czekolady mlecznej, a następnie cała masa ucierana jest w temperaturze 50-80°C przez kilka lub nawet kilkadziesiąt godzin aby uzyskać gładką, bardziej kremową strukturę. Następnie masę schładza się stopniowo i przekłada do matrycy foremek – tutaj w kontrolowanej temperaturze czekoladki uzyskują swoje kształty, które w fazie końcowej zostają jeszcze pięknie opakowane.

Czekolady Simon Coll i Amatller czekają na Państwa na półkach w sklepach Piccola Italia & Mediterraneo.

Zapraszamy na słodkie zakupy!

czekolada



CENA TYGODNIA

33,90 zł
29,90 zł

VENETO

Prosecco DOC Treviso La Gioiosa Brut
Szczip: Glera 100%
Wino białe wytrawne musujące.
Barwa słomkowa z delikatną pianką i drobnymi trwałymi bąbelkami. Bukiet owocowy i kwiatowy z wyraźnymi nutami dojrzałych jabłek Golden i drobnych kwiatów górskich. W smaku wytrawne i orzeźwiające, przyjemnie musujące, o owocowym finiszu.
Polecamy jako aperitif, do lekkich słonych przekąsek i przystawek, a także do owoców morza - zwłaszcza gotowanych mulli.
Podawać w temp.: 6-8°C.
Producent: Villa Sandi
Pojemność: 750 ml

CENA TYGODNIA

36,90 zł
32,90 zł



VENETO

Prosecco Valdobbiadene Superiore D.O.C.G. La Gioiosa Extra Dry
Szczip: Glera 100%
Wino białe wytrawne musujące.
Barwa słomkowa z delikatną pianką i drobnymi trwałymi bąbelkami. Bukiet intensywnie owocowy i kwiatowy z wyraźnymi nutami dojrzałych jabłek Golden i kwiatów akacji. W smaku orzeźwiające, przyjemnie musujące, z wyczuwalną nutą słodczy, o długim miękkim owocowym finiszu.
Polecamy jako aperitif, do lekkich dań z ryb marynowanych w ziołach i wszelkich prostych przystawek pełnych świeżych, aromatycznych ziół.
Podawać w temp.: 6-8°C.
Producent: Villa Sandi
Pojemność: 750 ml



CENA TYGODNIA

22,90 zł
20,90 zł

RIOJA

Cecios DOC Blanco
Szczip: Viura, Verdejo
Wino białe wytrawne.
Barwa jasna cytrynowa ze złotymi refleksami. Bukiet owocowy, z akcentami cytryny, grejpfruta, gruszek oraz delikatnych ziół. W smaku orzeźwiające, świeże i owocowe.
Polecamy jako aperitif, do lekkich przystawek - salatek, tapasa oraz dań z ryb i owoców morza.
Podawać w temp.: 10-12°C.
Producent: Marqués de Reinoso
Pojemność: 750 ml

RIOJA

Marqués de Reinoso DOC Tempranillo
Szczip: Tempranillo 100%
Wino czerwone wytrawne.
Barwa ciemnej wiśni z fioletowymi refleksami. Bukiet intensywny, z akcentami owoców czerwonych i leśnych takich jak truskawki i jeżyny, z wyczuwalną nutą lukrecji. W smaku, młode i czyste z przyjemnym owocowym finiszem, łatwe do picia.
Polecamy do dań pierwszych z ryżem (risotto, paella), makaronem, warzywami i strączkowymi w sosach, a także do potrawek mięsnych (gulasz, stroganow) i mięs pieczonych.
Podawać w temp.: 14-16°C.
Producent: Marqués de Reinoso
Pojemność: 750 ml

CENA TYGODNIA

25,90 zł
22,90 zł



CENA TYGODNIA

44,90 zł
39,90 zł

ALTO ADIGE

Pinot Grigio DOC Alto Adige
Szczip: Pinot Grigio
Wino białe wytrawne.
Barwa cytrynowa ze złotymi refleksami. Bukiet delikatny, z nutami kwiatów lipy i akacji oraz owoców jabłek, gruszek z nutami skalistymi. W smaku aksamitne, kremowe, o przyjemnym lekko pikantnym, mineralnym finiszu.
Polecamy do przystawek i dań zawierających grzyby, do smażonych ryb i owoców morza oraz do zup rybnych i makaronów z kremowymi sosami.
Podawać w temp.: 10-11°C.
Producent: Kurtatsch - Cortaccia
Pojemność: 750 ml





CENA TYGODNIA

~~29,90 zł~~
 25,90 zł

CENA TYGODNIA

~~32,90 zł~~
 28,99 zł


CENA TYGODNIA

~~14,90 zł~~
 12,90 zł

CENA TYGODNIA

~~52,90 zł~~
 47,90 zł


CENA TYGODNIA

~~25,90 zł~~
 22,90 zł

CENA TYGODNIA

~~69,90 zł~~
 64,99 zł


PIEMONTE

Asti D.O.C.G. Patrizi
Szczep: Moscato Bianco

Wino białe słodkie musujące.

Barwa słomkowożółta, drobna pianka. Bukiet aromatyczny z nutami owoców świeżych winogron. W smaku żywe, przyjemnie musujące, o dobrze wyważonej słodkości.

Polecamy do każdego rodzaju deserów, słodczy i owoców.

Podawać w temp.: 6-8°C.

Producent:

Cantine Manfredi

Pojemność: 750 ml

FRIULI

Modolet Rosé Brut
Szczep: Pinot Nero, Pinot Bianco, Chardonnay

Wino różowe wytrawne musujące.

Barwa intensywnie różowa. Bukiet aromatyczny, z nutami owoców malin i truskawek, a także płatków róży. W smaku przyjemnie wytrawne z żywymi bąbelkami i delikatnie wyczuwanymi taninami, o pełnym, rozplywającym się w ustach finiszu.

Polecamy jako aperitif,
do przystawek
takich jak: wędliny
dojrzejące,
tj. salami, szynki,
sałatki oraz
do makaronów
z owocami morza.

Podawać w temp.:

4-6°C.

Producent:

Tenuta di Angoris

Pojemność: 750 ml

FRIULI

Chardonnay D.O.C. Friuli Isonzo
Szczep: Chardonnay 100%

Leżakuje na osadzie drożdżowym przez 5 miesięcy.

Wino białe wytrawne.

Barwa żółta słomkowa. Bukiet owocowy z delikatnymi nutami ananasa i bananów. W smaku wytrawne, pełne, harmonijne, eleganckie, ujmujące świeżością i przyjemną kwasowością.

Polecamy do lekkich przystawek, dań z ryb i owoców morza oraz do lekkich miękkich serów.

Podawać w temp.:

8-9°C.

Producent:

Tenuta di Angoris

Pojemność: 375 ml

TOSKANIA

Chianti Classico D.O.C.G. Campopazzo
Szczep: Sangiovese 90%, Canaiolo 10%

Wino czerwone wytrawne.

Barwa rubinowej czerwieni. Bukiet aromatyczny, z nutami dojrzałych owoców leśnych - poziomek, borówek, oraz wiśni. W smaku wyraziste, soczyste, z wyczuwalnymi dojrzałymi taninami, o dobrze zbalansowanej kwasowości.

Polecamy do wędlin sezonowanych i dojrzałych twardych serów,
do smażonych i grillowanych
mięs czerwonych i wieprzowiny.
Potencjał leżakowania: 5 lat.

Podawać w temp.:

16-18°C.

Producent:

Castello Montermini

Pojemność: 750 ml

DOLINA LOARY

La Sauvignole IGP
Szczep: Sauvignon Blanc 100%

Wino białe wytrawne.

Barwa słomkowa. Bukiet intensywny, aromatyczny, z nutami owoców tropikalnych - marakuj, cytrusów - limonka, z delikatnymi akcentami kwiatów czarnej porzeczki. W smaku lekkie, czyste, orzeźwiające, o dobrej kwasowości.

Polecamy do sycących, dobrze przyprawionych dań z mięsa czerwonego i baraniny, pieczeni oraz wszelkich mięs długo duszonych z dodatkami
warzyw i przypraw.
Potencjał leżakowania:
14 lat.

Podawać w temp.:

12-13°C.

Producent:

Raymond Morin

Pojemność: 750 ml

PUGLIA

Primitivo di Manduria D.O.P. Riserva
Szczep: Primitivo

Leżakuje w małej beczce dębowej barrique przez 12 miesięcy i częściowo w typowych dla regionu amforach capasuni.

Wino czerwone wytrawne.

Barwa głębokiej rubinowej czerwieni. Bukiet niezwykle aromatyczny, z nutami owoców wiśni, czarnych porzeczki, jagód, śliwek oraz drewna beczki, toffi, przypraw wanilii i pieprzu.

W smaku wyraziste, mocne, o znakomicie zbalansowanej słodkości, kwasowości, alkoholu i taninach.

Finisz długi i złożony.

Polecamy do sycących, dobrze przyprawionych dań z mięsa czerwonego i baraniny, pieczeni oraz wszelkich mięs długo duszonych z dodatkami
warzyw i przypraw.
Potencjał leżakowania:
14 lat.

Podawać w temp.:

18-20°C.

Producent:

Antica Masseria Jorche

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: 09.00-20.00

ZADZWOŃ, ZAMÓW, ODBIERZ W DOGODNYM TERMINIE



piccola.italia@caterteam.pl

W niedzielę sklepy nieczynne.

www.piccolait.it