



PICCOLA ITALIA
Sklepy Piccola Italia & Mediterraneo

I vini mediterranei: 16/2015

Los vinos mediterraneos

Les vins Méditerranéens

Os vinhos do Mediterrâneo

Wina śródziemnomorskie

30 LISTOPADA - 05 GRUDNIA 2015

CENA TYGODNIA

29,90 zł
26,90 zł

MEGA
PROMOCJA

CENA TYGODNIA

119,00 zł
99,90 zł

CENA TYGODNIA

37,90 zł
33,90 zł

CENA TYGODNIA

55,99 zł
49,90 zł

CENA TYGODNIA

36,90 zł
33,90 zł

CENA TYGODNIA

43,90 zł
38,90 zł



 VENETO

Spumante Aurea Blanc de Blancs La Gioiosa Brut

Szczep: różne odmiany białych winogron
Wino białe wytrawne musujące.
Barwa blade słomkowa z zielonymi refleksami, delikatne trwale bąbelki. Bukiet owocowy i kwiatowy z wyraźnymi nutami świeżych jabłek.
W smaku wytrawne i orzeźwiające, przyjemnie musujące, o delikatnym ziołowym finiszu.

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

 VENETO

Prosecco Valdobbiadene DCG Superiore Di Cartizze

Szczep: Glera 100%
Winnice La Rivetta położone są w sercu Cartizze - jedyne w swoim rodzaju "Cru" regionu Valdobbiadene, skąd pochodzą wina Prosecco najwyższej jakości.

Wino białe wytrawne musujące.
Barwa blade słomkowa z delikatną pianką i drobnymi trwałymi bąbelkami. Bukiet intensywnie owocowy i kwiatowy z nutami dojrzałych jabłek Golden, koktajlu z owoców cytrusowych, tropikalnych i kwiatów akacji. W smaku bogate, wytrawne i orzeźwiające.
Polecamy jako aperitif, do lekkich sałatek i dań, zwłaszcza surowych owoców morza oraz ryb, np. tatarsa z tuńczyka.
Podawać w temp.: 6-8°C.
Producent: Villa Sandi
Pojemność: 750 ml

 PUGLIA

Soltema Primitivo del Salento IGP

Szczep: Primitivo
Leżakuje w dużej beczce dębowej przez 9 miesięcy.

Wino czerwone wytrawne.
Barwa głębokiej rubinowej czerwieni. Bukiet aromatyczny, z nutami dojrzałych owoców wiśni, 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 dań makaronowych.
Potencjał leżakowania: 8 lat.
Podawać w temp.: 18-20°C.
Producent: Antica Masseria Jorche
Pojemność: 750 ml

 PUGLIA

Primitivo di Manduria DOP

Szczep: Primitivo
Leżakuje w małej beczce dębowej barrique przez 12 miesięcy.

Wino czerwone wytrawne.
Barwa intensywnie rubinowej czerwieni. Bukiet złożony, nuty owoców wiśni, czarnych porzeczek, jagód, śliwek oraz przypraw pieprzu i wanilii. W smaku pełne, kompleksowe, wyraziste, o dobrze zbalansowanej słodkości, kwasowości, alkoholu i taninach.
Polecamy do sycących, dobrze przyprawionych dań z mięsa czerwonego, pieczeni, potrawek duszonych takich jak gulasz, stroganow oraz do treściwych dań makaronowych - spaghetti, carbonara, bolognese.
Potencjał leżakowania: 12 lat.
Podawać w temp.: 18-20°C.
Producent: Antica Masseria Jorche
Pojemność: 750 ml

 TOSKANIA

Morellino di Scansano DCG Carbonile

Szczep: Sangiovese 100%
Leżakuje w dużej dębowej beczce przez 6 miesięcy.
Wino białe półwytrawne.
Barwa intensywnie cytrynowa ze złotymi refleksami. Bukiet intensywny i złożony, o typowym dla szczepu egzotycznym bukietie owoców liczi, maraku, ananasa, mango, z wyczuwalnymi nutami kwiatów białej róży, mięty i koniczyny oraz przypraw korzennych.
W smaku okrągłe, wyraziste, porywające pełnią smaku i aromatu.

Polecamy jako aperitif, do mocno przyprawionych potraw, zwłaszcza do dań kuchni azjatyckiej (tajskiej, indyjskiej, chińskiej), do wyrazistych w smaku serów, a także do deserów.
Potencjał leżakowania: 7 lat.
Podawać w temp.: 8-10°C.
Producent: Conte Ferdinando Guicciardini
Pojemność: 750 ml

 ALZACJA

Gewurztraminer Vin d'Alsace AAC

Szczep: Gewurztraminer 100%
Leżakuje w dużej dębowej beczce przez 6 miesięcy.
Wino białe półwytrawne.
Barwa intensywnie cytrynowa ze złotymi refleksami. Bukiet intensywny i złożony, o typowym dla szczepu egzotycznym bukietie owoców liczi, maraku, ananasa, mango, z wyczuwalnymi nutami kwiatów białej róży, mięty i koniczyny oraz przypraw korzennych.
W smaku okrągłe, wyraziste, porywające pełnią smaku i aromatu.

Spokojnych Świąt Bożego Narodzenia i Szczęśliwego Nowego Roku 2016

07-12 GRUDNIA 2015

CENA TYGODNIA
~~36,90 zł~~
29,90 zł



CENA TYGODNIA
~~26,90 zł~~
23,90 zł



CENA TYGODNIA
~~70,00 zł~~
64,99 zł



CENA TYGODNIA
~~55,90 zł~~
49,90 zł



 FRIULI

 DOLINA LOARY

 TOSKANIA

 KALABRIA

Sauvignon DOC Friuli Grave
Szczep: Sauvignon Blanc
Wino białe wytrawne.
Barwa słomkowa. Bukiet aromatyczny, z typowymi dla Sauvignon z chłodnego obszaru nutami: szalwii, koniczyny, kwiatów dzikiego bzu i zielonego pieprzu, z delikatnymi akcentami owoców brzoskwini i moreli. W smaku orzeźwiające, harmonijne, o długim cytrusowym finiszu.
Polecamy jako aperitif, do delikatnych sezonowanych wędlin takich jak salami, szynka parmeńska, do lekkich dań z nutą słodko-słoną oraz do owocowych deserów.
Potencjał leżakowania: 3-4 lata.
Podawać w temp.: 8-10°C.
Producent: Tenuta Bosco Albano
Pojemność: 750 ml

Cabernet d'Anjou AC Demi-Sec
Szczep: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Wino różowe półwytrawne.
Barwa różowo - łososiowa z ciemniejszymi refleksami. Bukiet owocowy z wyraźnymi nutami malin. W smaku eleganckie, orzeźwiające, o dobrze zbalansowanej kwasowości i słodczy, o pełnym finiszu.
Polecamy jako aperitif, do delikatnych sezonowanych wędlin takich jak salami, szynka parmeńska, do lekkich dań z nutą słodko-słoną oraz do owocowych deserów.
Potencjał leżakowania: 3-4 lata.
Podawać w temp.: 12-13°C.
Producent: Raymond Morin
Pojemność: 750 ml

Rosso di Montalcino DOC 2013
Szczep: Sangiovese
Leżakuje w dużych beczkach dębowych przez 13 miesięcy.
Wino czerwone wytrawne.
Barwa rubinowej czerwieni. Bukiet intensywny, złożony, z nutami śliwek, wiśni, owoców leśnych, przypraw, czarnego pieprzu i wanilii, z nutami czekolady i kawy. W smaku soczyste, owocowe, o wyrazistych taninach, długi finisz.
Polecamy do makaronów z sosami mięsnymi z dodatkiem pomidorów - Ragu, Bolognese, do wieprzowiny, cielęciny smażonej, grillowanej oraz do miękkich i twardych serów pleśniowych.
Potencjał leżakowania: 7-8 lat.
Podawać w temp.: 16-18°C.
Producent: Azienda Agricola La Fornace
Pojemność: 750 ml

Nerello IGP Calabria Rosso
Szczep: Nerello 100%
Leżakuje w stalowym tanku z mikro dostępem powietrza, następnie w małej dębowej beczce przez 8-12 miesięcy i jeszcze w butelce.
Wino czerwone wytrawne.
Barwa głębokiej rubinowej czerwieni. Bukiet aromatyczny, złożony, od nut dżemowych owoców leśnych: jeżyn, jagód, malin, poprzez wiśnie, aż do wyczuwalnych nut kwiatów fiołków i przypraw. W smaku pełne i wyraziste, aksamitne i eleganckie, o długim przyjemnym finiszu.
Polecamy do dojrzałych twardych serów, dojrzałych wędlin (bresaola), dań na bazie mięs czerwonych, zwłaszcza pieczonych i grillowanych.
Potencjał leżakowania: 3 lata.
Podawać w temp.: 18-20°C.
Producent: Senatore Vini
Pojemność: 750 ml

14-20 GRUDNIA 2015

CENA TYGODNIA
~~12,50 zł~~
10,50 zł



CENA TYGODNIA
~~37,90 zł~~
33,90 zł



CENA TYGODNIA
~~36,90 zł~~
33,90 zł



CENA TYGODNIA
~~36,90 zł~~
33,90 zł



MEGA PROMOCJA



 VENETO

 VENETO

 RIOJA

 VENETO

 VENETO

Prosecco Valdobbiadene D.O.C.G. Superiore Millesimato Ville d'Arfanta Brut
Szczep: Glera
Wino białe wytrawne musujące.
Barwa jasno słomkowa. Drobne, eleganckie bąbelki. Drobne trwałe bąbelki. Bukiet typowy świeży i owocowy. W smaku świeże, przyjemnie, 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: 750 ml

Prosecco DOC Treviso Corte delle Cali Extra Dry
Szczep: Glera
Wino białe wytrawne musujące.
Barwa słomkowa z zielonymi refleksami. Drobne trwałe bąbelki. Bukiet typowy świeży i owocowy. W smaku świeże, przyjemnie, 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

Marqués de Reinos a DOC Crianza
Szczep: Tempranillo 100%
Leżakuje w beczce dębowej.
Wino czerwone wytrawne.
Barwa ciemnej wiśni z ceglastymi refleksami. Bukiet intensywny z nutami owoców śliwek, jeżyn, a także przypraw korzennych, palonego drewna, dymu. W smaku zaskakuje aksamitnymi taninami i długim finiszem.
Polecamy do dziczyzny, mięs czerwonych pieczonych, duszonych (gulaszu), mięs z grilla, a także do sezonowanych szynki i salami.
Potencjał leżakowania: 5 lat.
Podawać w temp.: 16-18°C.
Producent: Marqués de Reinos a
Pojemność: 750 ml

Valpolicella Classico DOC
Szczep: Corvina, Corvinone Veronese, Rondinella, Molinara
Wino czerwone wytrawne.
Barwa intensywnej rubinowej czerwieni. Bukiet elegancki z wyczuwalnymi owocami ciemnej dojrzałej wiśni oraz akcentami kwiatów fiołków i róż. W smaku żywe, soczyste, o owocowym finiszu.
Polecamy do wędlin sezonowanych, do makaronów z treściami sosami, bogatych, tradycyjnych zup oraz do dań z dodatkiem mięs.
Potencjał leżakowania: 4 lata.
Podawać w temp.: 16-18°C.
Producent: Monte Faustino - Il Roverone
Pojemność: 750 ml

Amarone Della Valpolicella Classico DOC
Szczep: Corvina, Corvinone Veronese, Rondinella, Croatina, Oseleta
Leżakowanie w małej beczce przez 36 miesięcy i w butelce przez 12 miesięcy.
Wino czerwone wytrawne.
Barwa głębokiej rubinowej czerwieni z ceglastymi refleksami. Bukiet intensywny, elegancki z wyczuwalnymi akcentami dojrzałych czereśni, wiśni, śliwek i migdałów. W smaku pełne, soczyste, ciepłe, niezwykle harmonijne. Długi finisz przyjemnie zaskoczy akcentami suszonych owoców, wanilii, kawy i czekolady.
Polecamy do dań mięsnych: dziczyzny, mięs grillowanych i pieczonych oraz do twardych dojrzałych serów.
Wino do medytacji.
Potencjał leżakowania: 20 lat.
Podawać w temp.: 20°C.
Producent: Monte Faustino - Il Roverone
Pojemność: 750 ml

21-24 GRUDNIA 2015

CENA TYGODNIA
~~46,90 zł~~
39,90 zł



CENA TYGODNIA
~~54,99 zł~~
49,90 zł



CENA TYGODNIA
~~49,90 zł~~
45,90 zł



NOWOŚĆ



 VENETO

 ALTO-ADIGE SÜDTIROL

 BURGUNDIA

 MURCIA (Yecla)

Prosecco Valdobbiadene D.O.C.G. Superiore Millesimato Extra Dry
Szczep: Glera 100%
Wino białe wytrawne musujące.
Barwa blado słomkowa z delikatną pianką i drobnymi, trwałymi bąbelkami. Bukiet owocowy i kwiatowy z wyraźnymi nutami dojrzałych jabłek Golden i białych kwiatów akacji. W smaku orzeźwiające, wytrawne lecz z wyczuwalną nutą słodczy, o aromatycznym owocowym finiszu z wyraźnymi akcentami grejpfruta.
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

Gewürztraminer DOC Alto Adige
Szczep: Gewürztraminer
Wino białe wytrawne.
Barwa blado słomkowa ze złotymi refleksami. Bukiet elegancki, czysty, z typowymi dla szczepu nutami różanymi, delikatnie wyczuwalnym owocem liczi, grejpfruta oraz przypraw: goździków i cynamonu. W smaku mocno owocowe, o dobrej kwasowości i finiszu - lekko miodowym z akcentem orzechów laskowych.
Polecamy jako aperitif, do wykwintnych dań z homarów i krabów, do dań z kuchni azjatyckiej i wszelkich mocno przyprawionych potraw, a także do deserów.
Podawać w temp.: 10-11°C.
Producent: Kurtatsch - Cortaccia
Pojemność: 750 ml

Bourgogne Pinot Noir Beaucharme
Szczep: Pinot Noir 100%
Wino czerwone wytrawne.
Barwa głębokiej rubinowej czerwieni z fioletowymi refleksami. Bukiet elegancki i złożony, z wyraźnymi akcentami owoców czerwonych - dojrzałych truskawek i malin, a także czarnych - jagód, z nutami czarnego pieprzu. W smaku przyjemnie owocowe, o łagodnych taninach, lekko słono-słodkawym finiszu.
Polecamy do wszelkich mięs grillowanych i pieczonych, zwłaszcza wołowiny i kaczki, świetnie komponuje się z serami miękkimi.
Potencjał leżakowania: 4 lata.
Podawać w temp.: 14°C.
Producent: Louis Max
Pojemność: 750 ml

Enesencia DO Yecla
Szczep: Monastrell z późnego zbioru ze starych krzewów winnych.
Leżakuje w beczce dębowej.
Wino czerwone słodkie.
Barwa głębokiej wiśni. Bukiet wyjątkowo ciekawy, intensywny, skrywa suszone owoce: morele, figi, konfitury z pigwy oraz nuty mięty, bergamotki, eukaliptusa, gorzkiej czekolady. W smaku żywe, soczyste i orzeźwiające, o doskonałe zbalansowanej słodczy z wyrazistą kwasowością, finisz z nutą lukrecji, liści i białej czekolady.
Polecamy do deserów i ciast na bazie gorzkiej czekolady (tartufo, brownie, suflet), a także do serów pleśniowych z rodziny blue cheese: gorgonzola dolce i piccante, rokfor, stilton.
Podawać w temp.: 12-16°C.
Producent: La Purisima
Pojemność: 500 ml

28-31 GRUDNIA 2015

TYDZIEŃ WIN MUSUJĄCYCH



CENA TYGODNIA
29,90 zł
25,90 zł

CENA TYGODNIA

67,90 zł
59,90 zł



CENA TYGODNIA
37,90 zł
31,99 zł



MEGA PROMOCJA

CENA TYGODNIA

119,00 zł
99,90 zł



CENA TYGODNIA
64,99 zł
58,99 zł

MEGA PROMOCJA

CENA TYGODNIA

89,90 zł
79,90 zł



KATALONIA

KATALONIA

VENETO

VENETO

TOSKANIA

FRIULI

Cava Rabetllat i Vidal Brut

Szczep: Xarel-lo, Macabeo
Produkowane metodą tradycyjną, czyli identyczną jak w przypadku produkcji szampana.
Leżakuje na osadzie drożdżowym przez 18 miesięcy.

Wino białe wytrawne musujące.

Barwa słomkowa z zielonymi refleksami. Pianka delikatna, żwawe bąbelki. Bukiet intensywny migdałowo-orzechowy. W smaku przyjemne, o znakomicie zbalansowanej wytrawności i kwasowości.

Polecamy jako aperitif, do lekkich przekąsek, tapasów, a także do niezbyt słodkich deserów.

Podawać w temp. 6-8°C.

Producent: Bodegas Finca Ca n'Estella
Pojemność: 750 ml

Cava Rabetllat i Vidal Reserva Brut

Szczep: Chardonnay, Macabeo, Xarel-lo
Produkowane metodą tradycyjną, czyli identyczną jak w przypadku szampana.
Leżakuje na osadzie drożdżowym przez 72 miesiące.

Wino białe wytrawne musujące.

Barwa słomkowa. Pianka elegancka, delikatna, bąbelki drobniutkie, trwałe. Bukiet intensywny orzechowy, o przyjemnym aromacie świeżo upieczonej skórki chleba. W smaku złożone, o pełnej strukturze oraz znakomicie zbalansowanej wytrawności i kwasowości.

Polecamy jako aperitif, do przekąsek, przystawek oraz do smażonych tapasów, ryb i owoców morza.

Podawać w temp.: 6-8°C.

Producent: Bodegas Finca Ca n'Estella
Pojemność: 750 ml

Prosecco DOC Treviso Il Fresco Brut

Szczep: 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

Opere Trevigiane Serenissima DOC Brut

Szczep: Chardonnay, Pinot Nero
To eleganckie spumante robione metodą szampańską, lecz oczywiście z włoskim charakterem!

Wino białe wytrawne musujące.

Barwa blade słomkowa z delikatną pianką i drobniutkimi trwałymi bąbelkami. Bukiet intensywny - brzoskwinie, nuty białych kwiatów i typowe akcenty aromatycznej skórki chleba. W smaku wytrawne, świeże i orzeźwiające, o dobrej kwasowości i niezwykle długim finiszu.

Polecamy jako aperitif, a także na wszelkie koktajle party na stojąco do lekkich przekąsek tzw. finger food.

Podawać w temp.: 6-8°C.

Producent: Villa Sandi
Pojemność: 750 ml

Chianti Classico DOCG Riserva Campopazzo

Szczep: Sangiovese 95%, Canaiolo 5%

Wino czerwone wytrawne.

Barwa intensywniej rubinowej czerwieni. Bukiet złożony z nutami dojrzałych owoców czerwonych oraz wiśni, a także słodkich przypraw wanilii i cynamonu. W smaku soczyste, skoncentrowane, z wyraźnymi taninami, o dobrze zbalansowanej kwasowości.

Polecamy do mięs czerwonych i dziczyzny pieczonej i duszonej, wędlin sezonowanych oraz twardych, dojrzałych aromatycznych serów.

Potencjał leżakowania: 10-15 lat.

Podawać w temp.: 16-18°C.

Producent: Castello Monterinaldi
Pojemność: 750 ml

Pignolo DOC Friuli Colli Orientali

Szczep: Pignolo 100%
Leżakuje w dużej beczce dębowej przez 60 miesięcy.

Wino czerwone wytrawne.

Barwa średnio intensywna ceglasta. Bukiet niezwykle złożony i dojrzały z wyczuwalnymi akcentami wiśni w likierze oraz skóry, smoły, tytoniu, kawy, czekolady, a także goździków i mięty. W smaku mocne, pełne, o tęgim ciele, wyraźnych, choć ułożonych taninach i dobrze wtopionej wysokiej kwasowości.

Polecamy do: grillowanych i smażonych steków, dziczyzny oraz wszelkich tłustych potraw mięsnych pieczonych, duszonych i grillowanych.

Potencjał leżakowania: 10-30 lat.

Podawać w temp.: 16-18°C.

Producent: Tenuta di Angorisi
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.pl