



I vini mediterranei 17/2016

Los vinos mediterraneos

Les vins Méditerranéens

Os vinhos do Mediterrâneo

Wina śródziemnomorskie

01-06 LUTEGO 2016



Szanowni Państwo, Drodzy Przyjaciele,

Mamy ogromny zaszczyt poinformować, że 23 grudnia bieżącego roku, 5 spośród 8 sklepów naszej sieci "Piccola Italia & Mediterraneo": ul. Francuska 11 (Saska Kępa), ul. Hoża 29/31 (Centrum), pl. Wilsona 4/113 (Żoliborz), ul. Puławska 28 (Mokotów), ul. Klimczaka 1 (Wilanów), zostało uhonorowanych prestiżowym tytułem "Prosciutto di Parma Specialist" przyznawanym przez Konsorcjum Szynki Parmeńskiej - Consorzio del Prosciutto di Parma, zrzeszające wszystkich producentów szynki parmeńskiej.

Tylko 220 sklepów na całym świecie posiada ten tytuł. W Polsce i całej Europie Środkowo-Wschodniej jedynie 5 naszych sklepów mogą się nim poszczycić.

Konsumenci zazwyczaj nie są świadomi jakiego stopnia wyspecjalizowania i umiejętności od osób odpowiedzialnych za plastrowanie, wymagają te szlachetne wędliny.

Szynka parmeńska sezonowana 14, 18, 24 a nawet 30 i więcej miesięcy, musi być starannie przygotowana do cięcia przez ręczne oskórowanie za pomocą specjalnego noża i metalowej rękawicy, a następnie cięta na profesjonalnych maszynach, których ostrza o średnicy 40 cm wykonane są ze stali szlachetnej. Tak otrzymane cieniutkie plastry muszą być starannie układane na specjalnym papierze, składanym w sposób zapewniający świeżość i łatwość spożycia. Każdy z tych etapów wymaga opanowania bardzo trudnych technik, które nasza kadra zdobywa długim szkoleniem i praktyką.

Już w styczniu każdy nasz sklep posiadający wyżej wymieniony tytuł zostanie oznakowany na drzwiach wejściowych prestiżową plakietką „Prosciutto di Parma Specialist”, a szynka parmeńska przez nas krojona będzie pakowana w specjalną torbę świadczącą o profesjonalizmie naszej ekipy.

Załączamy państwu adres internetowy Konsorcjum Szynki Parmeńskiej <http://specialist.prosciuttodiparma.com>, pod którym możecie Państwo obejrzeć nasze sklepy i dowiedzieć się więcej o Prosciutto di Parma Specialist.

Zapraszamy również do odwiedzenia naszej strony internetowej www.piccolaitalia.pl i naszego profilu na Facebooku: www.facebook.com/PiccolaItaliaAndMediterraneo.

Życzymy wszystkim równie prestiżowych osiągnięć i sukcesów w Nowym Roku 2016.

Zarząd spółki Caterteam Sp. z o.o.

CENA TYGODNIA

34,90 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 muli.
Podawać w temp.: 6-8°C.
Producent: Villa Sandi
Pojemność: 750 ml



CENA TYGODNIA

36,90 zł
32,90 zł

TOSKANIA

Rosso di Toscana IGT Campopazzo
Szczipy: Sangiovese 100%

Wino czerwone wytrawne. Barwa czerwieni rubinowej. Bukiet owocowy z wyraźnymi nutami małych czerwonych owoców oraz wiśni. W smaku soczyste, z przyjemnymi delikatnymi taninami, o dobrej kwasowości.

Polecamy do wędlin sezonowanych takich jak salami, szynka parmeńska, a także serów młodych i delikatnie dojrzałych oraz do makaronów z sosami mięsnymi.
Podawać w temp.: 16-18°C
Potencjał leżakowania: 3 lata
Producent: Castello Monterinaldi
Pojemność: 750 ml



CENA TYGODNIA

52,90 zł
47,90 zł

TOSKANIA

Chianti Classico DOCG Riserva Campopazzo
Szczipy: Sangiovese 95%, Canaiolo 5%

Wino czerwone wytrawne. Barwa intensywnej rubinowej czerwieni. Bukiet złożony, nuty dojrzałych owoców czerwonych i wiśni, a także przypraw wanilii i cynamonu. W smaku soczyste, z wyrazistymi taninami, o dobrze zbalansowanej kwasowości.

Polecamy do mięs czerwonych, dziczyzny pieczonej i duszonej oraz do wędlin sezonowanych i aromatycznych, dojrzałych serów.
Potencjał leżakowania: 10-15 lat.
Podawać w temp.: 16-18°C.
Producent: Castello Monterinaldi
Pojemność: 750 ml



CENA TYGODNIA

32,90 zł
28,99 zł

DOLINA LOARY

Chardonnay Cuvée d'Aurore Nagrody: zauważane i komentowane, m.in. przez francuski przewodnik Hachette.

Szczip: Chardonnay
Wino białe wytrawne. Barwa jasnosłomkowa. Bukiet delikatny, wyczuwalne akcenty białych owoców i cytrusów m.in. różowego grejfruta, kwiatów akacji. W smaku pełne, eleganckie, o dobrej strukturze i mineralności.

Polecamy jako aperitif, do dań z ryb w sosach, oraz białych mięs i wędlin parzonych i gotowanych.
Podawać schłodzone: 10-12°C.
Producent: Chateau du Coing
Pojemność: 750 ml



CENA TYGODNIA

33,90 zł
26,90 złCENA TYGODNIA
22,90 zł
20,90 zł

CENA TYGODNIA

22,90 zł
20,90 zł

CENA TYGODNIA

33,90 zł
29,90 zł

VENETO

Prosecco Cuvée DOC Treviso Villé d'Arfanta Extra Dry

Szczep: Glera
Wino białe wytrawne musujące.
Barwa słomkowa z zielonymi refleksami. Drobne trwałe bąbelki. Bukiet świeży, z wyraźnymi akcentami jabłek Golden i owoców cytrusowych. W smaku orzeźwiające, z przyjemnie buzującymi bąbelkami, o dobrze wyważonej kwasowości i owocowości.

Polecamy jako aperitif, do lekkich przekąsek, prostych dań z owoców morza, ryb i białych mięs.

Podawać w temp.: 7-9°C.

Producent:

Vinicola Serena

Pojemność: 750 ml

MURCIA
(Yecla)

La Purísima Blanco DO Yecla

Szczep: Sauvignon blanc, Macabeo, Verdejo
Leżakuje na drożdżach we francuskiej beczce barrique przez 1 miesiąc.

Wino białe wytrawne.
Barwa blado żółta z połyskliwymi refleksami. Bukiet orzeźwiający, kwiatowy, owoce tropikalne i delikatne nuty typowe dla nowej beczki dębowej: słodka wanilia, świeżo wypalane drewno. W smaku pełne, oleiste, delikatne drewniane taniny, długi finisz.

Polecamy do smażonych owoców morza i ryb, do drobiu, risotto, makaronów z kremowymi sosami, ravioli, tortellini, zapiekanych szparagów.

Podawać w temp.:

10-12°C.

Producent: La Purísima

Pojemność: 750 ml

MURCIA
(Yecla)

La Purísima Rosado DO Yecla

Szczep: Monastrell, Syrah, Merlot
Wino różowe wytrawne.

Barwa intensywna różowa malinowa. Bukiet aromatyczny z nutami dojrzałych malin i truskawek. W smaku soczyste 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



PIEMONTE

Dogliani Bricco Rosso Rosso DOCG

Szczep: Dolcetto di Dogliani

Leżakowanie w beczce dębowej przez 6 miesięcy.

Wino czerwone wytrawne.
Barwa rubinowej czerwieni z fioletowymi refleksami. Bukiet przyjemny, wyczuwalne owoce wiśni, malin, delikatne przyprawy. W smaku przyjemnie wytrawne, o dobrze zbalansowanej kwasowości.

Polecamy do każdego rodzaju dań mięsnych, dań z warzyw, zapiekank, pizzy oraz serów dojrzewających i wędlin sezonowanych.

Potencjał leżakowania: 4-5 lat.

Podawać w temp.:

16-18°C.

Producent:

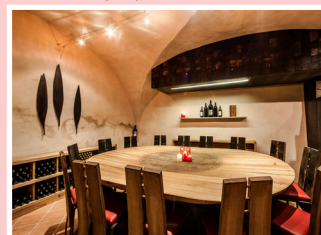
Cantine Manfredi

Pojemność: 750 ml

Tak, nazwa brzmi tajemniczo, może ciut dziwnie, ale już wyjaśniamy. Kurtatsch – Cortaccia to jedna z najstarszych i najmniejszych kooperatyw Południowego Tyrolu. Założona została w 1900 roku, w czasie, gdy cały Tyrol terytorialnie był jeszcze częścią austro-węgierskiej monarchii Habsburgów. Po I wojnie światowej południowa część Tyrolu została włączona do Włoch. Było to trudne wyzwanie dla mieszkańców regionu.



Setki lat życia w niemiecko-austriackim porządku zostały zmacone spontanicznym włoskim la bella vita! Choć Południowy Tyrol uzyskał szeroką autonomię i w wielu dziedzinach rządzi się sam, to wpływy włoskie są widoczne, jednak delikatnie. Miasteczka i wsie pozostały poukładane, punktualne i czyste, aczkolwiek na pewno zyskały nutę romantyzmu dzięki wprowadzonej instytucji espresso i aperitivo. Południowi Tyrolczycy w większości władają językiem niemieckim i włoskim, choć zdecydowanie częściej usłyszymy ten pierwszy. Także dwujęzyczne są nazwy: miast, ulic, urzędów, sklepów oraz firm, w tym producentów wina, jak nasz Kurtatsch (niem.) – Cortaccia (wł.).



Kooperatywa Kurtatsch zrzesza 180 członków – właścicieli większości winnic w granicach prowincji wsi Kurtatsch. Uznawana jest za jednego z najlepszych producentów w Południowym Tyrolu. Długa tradycja produkcji win, wykorzystanie najnowszych technologii pozwoliły na wypracowanie swojego know-how, dzięki któremu powstają wina doceniane na najważniejszych konkursach we Włoszech i na świecie.



Winnice, z których pochodzą znakomitej jakości winogrona położone są na zboczach na wysokości 220-900 m n.p.m.

Wyjątkowy terroir, czyli uwarunkowania geograficzne – położenie, geologiczne zróżnicowanie gleb oraz klimatyczne, chociażby fakt, że przez ponad 300 dni w roku świeci słońce – sprawia, że z kultywowanych w sposób zrównoważony 20 szczepów winogron powstają wina prawdziwe, w pełni oddające możliwości natury.

Wina producenta Kurtatsch – Cortaccia zaskakują charakterem i ekspresją. W linii SELECTION znajdziemy kupaże z najlepszych winnic. TERROIR to cru, czyli wina powstałe z winogron tylko z jednej parceli i na etykiecie znajdziemy nazwę tej winnicy (np. Pinot Grigio PENONER, Sauvignon KOFL, Gewurztraminer BRENNAL). Zbiory winogron z linii TERROIR są niskie, a wina powstają tylko w najlepszych, nadających się do tego rocznikach.

Łatwo zauważyć, że na etykietach win producenta Kurtatsch – Cortaccia małżeństwo Południowego Tyrolu z Włochami jest widoczne. Nazwy występują w dwóch językach – niemieckim i włoskim. Poza dwujęzyczną nazwą producenta pojawia się nazwa regionu Południowy Tyrol czyli Südtirol – Alto Adige.

W przypadku nazw szczepów dominują jednak niemieckie wpływy – mała drobna czcionka włoskiego Pinot Nero wyraźnie stoi

CENA TYGODNIA

44,90 zł
39,90 zł



CENA TYGODNIA

38,90 zł
34,90 zł



CENA TYGODNIA

14,90 zł
12,90 zł



CENA TYGODNIA

45,90 zł
37,90 zł



CENA TYGODNIA

44,90 zł
39,90 zł



Pinot Grigio DOC Alto Adige
Szczep: 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 kremowe, aksamitne, o przyjemnym lekko pikantnym, mineralnym finiszu.

Polecamy do dań i przystawek i 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



Müller Thurgau DOC Alto Adige
Szczep: Müller Thurgau
Wino białe wytrawne.

Barwa blade cytrynowa z zielonymi refleksami. Bukiet świeży z nutami jabłek, gruszek, brzoskwiń, świeżo skoszonej trawy oraz przypraw gałki muszkatołowej. W smaku mocno owocowe i lekko miodowe, o dobrej kwasowości i akcentem orzechów laskowych.

Polecamy jako aperitif, do smażonych i grillowanych ryb i owoców morza oraz do lekkich dań i przystawek z warzyw i serów.
Podawać w temp.: 10-11°C.
Producent: Kurtatsch - Cortaccia
Pojemność: 750 ml



Santa Maddalena DOC Alto Adige
Szczep: Schiava, Lagrein 5%
Wino czerwone wytrawne.

Barwa rubinowej czerwieni. Bukiet owocowy z wyraźnymi nutami czereśni, a także malin i czerwonych porzeczek. W smaku owocowe, o pełnym cieple. Łagodna kwasowość i żywe nuty owocowej słodyczy sprawiają, że wino jest harmonijne i aksamitne.

Polecamy do przystawek, do mięs czerwonych pieczonych i gotowanych oraz do twardych dojrziałych serów.
Podawać w temp.: 14-15°C.
Producent: Kurtatsch - Cortaccia
Pojemność: 750 ml



Cabernet Sauvignon DOC Friuli Isonzo
Szczep: Cabernet Sauvignon
Leżakuje w beczce dębowej przez 6 miesięcy.

Wino czerwone wytrawne.
Barwa rubinowa, średnio intensywna, fioletowe refleksy. Bukiet typowy, z wyczuwalnymi nutami owoców porzeczek oraz liści czarnej porzeczki z wyczuwalnymi akcentami przypraw i ziół. W smaku owocowe, o lekkiej strukturze i delikatnych taninach.

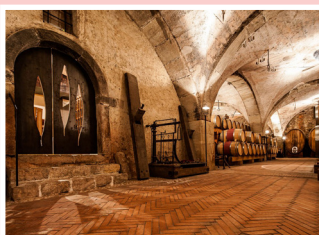
Polecamy do wędlin i szynki sezonowanych oraz do prostych dań z mięs pieczonych i duszonych z dodatkiem warzyw, a także do twardych dojrziałych serów.
Potencjał leżakowania: 5 lat.
Podawać w temp.: 16-18°C.
Producent: Tenuta di Angoris
Pojemność: 375 ml



Schioppettino DOC Friuli Colli Orientali
Szczep: Schioppettino 100%
Leżakuje w dużej beczce dębowej przez 12 miesięcy.

Wino czerwone wytrawne.
Barwa jasno rubinowa z fioletowymi refleksami. Bukiet aromatyczny z nutami owoców leśnych: jeżyn, jagód i malin z wyraźnymi akcentami pieprzu i lukrecji. W smaku eleganckie, z drobnymi taninami i dużą ilością przyjemnej owocowej kwasowości, o lekko pikantnym finiszu.

Polecamy do dziczyzny (zwłaszcza ptactwa tj. bażant, kuropatwa), pieczonej jagnięciny, mięs i warzyw smażonych w panierce.
Potencjał leżakowania: 6 lat.
Podawać w temp.: 18-20°C.
Producent: Tenuta di Angoris
Pojemność: 750ml



w cieniu wielkiej Blauburgunder...

Zafascynowana dualizmem wyróżniającym Południowy Tyrol zapytałam jednego mieszkańca – młodego studenta, co odpowiada zapytaniu na świecie, o pochodzenie, o kraj? Powiedział po angielsku z niemieckim akcentem, że mówi, że jest z Południowego Tyrolu. Jednak, jeśli rozmawia z urodziwą niewiastą, wtedy odpowiada, że jest Włochem, ponieważ to brzmi bardziej romantycznie...

TATSCH

E I CANTINA



CENA TYGODNIA

37,90 zł
32,99 zł

CENA TYGODNIA

27,90 zł
24,90 zł

CENA TYGODNIA

27,90 zł
24,90 zł

CENA TYGODNIA

39,90 zł
35,90 zł

CENA TYGODNIA

14,90 zł
12,99 zł

VENETO

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: 200 ml, 750 ml

MARCHE

Marche Passerina IGP**Szczep:** 100% Passerina
Wino białe wytrawne.

Barwa jasno złota z zielonymi refleksami. Bukiet wyrafinowany i bogaty z nutami kwiatów akacji i dzikiego bzu, owoców brzoskwiń i cytrusów a także ziół szalwii i mięty. W smaku świeże i owocowe, o orzeźwiającej kwasowości i przyjemnym mineralnym finiszu.

Polecamy jako aperitif, do miękkich serów, chrupiących sałatek, do dań pierwszych z ryb i warzyw oraz do zap jarzynowych i makaronów z białymi sosami.

Podawać w temp.: 8-10°C.

Producent: **Cantina Offida**
Pojemność: 750 ml

MARCHE

Rosso Piceno Superiore DOP

Szczep: 70% Montepulciano, 30% Sangiovese
Leżakuje w dużych dębowych beczkach przez 18 miesięcy.

Wino czerwone wytrawne
Barwa głębokiej rubinowej czerwieni. Bukiet bogaty w nuty bardzo dojrzałych owoców czarnych: jeżyn, czarnej porzeczki, dzemowej truskawki, malin i poziomek, o przyprawowym akcencie goździków, cynamonu i pieprzu. W smaku bogate i złożone, świetnie zbalansowane nuty owocowe i beczkowe, głębia i obfitość smaków, długi wytrawny finisz.

Polecamy do długiego sezonowanego wędlin i szynki, do mięs czerwonych pieczonych i smażonych (steaki), do dań mięsnych z grzybami oraz do twardych dojrzałych serów.

Potencjał leżakowania: 8 lat.

Podawać w temp.: 16-18°C.

Producent: **Cantina Offida**
Pojemność: 750 ml

TOSKANIA

Chianti Colli Senesi DOCG

Szczep: Sangiovese 100%
Leżakuje w dużej beczce dębowej przez 6-8 miesięcy.

Wino czerwone wytrawne.
Barwa głębokiej rubinowej czerwieni. Bukiet aromatyczny, nuty czerwonych owoców. W smaku owocowe, harmonijne z lekko wyczuwalnymi taninami.

Polecamy do serów świeżych i sezonowanych, do wędlin sezonowanych, do mięs białych i czerwonych duszonych, pieczonych i grillowanych, a także do wszelkiego rodzaju makaronów i do pizz.

Potencjał leżakowania: 5-7 lat.

Podawać w temp.: 16-18°C.

Producent: **Gattavecchi**
Pojemność: 750 ml

**Egregi Signori, Cari amici,**

Abbiamo il piacere di informarVi che il 23 dicembre del corrente anno, 5 tra i nostri 8 negozi della rete "Piccola Italia & Mediterraneo": ul. Francuska 11 (Saska Kępa), ul. Hoża 29/31 (Centrum), pl. Wilsona 4/113 (Żoliborz), ul. Puławska 28 (Mokotów), ul. Klimczaka 1 (Wilanów), sono stati onorati del prestigioso titolo „Prosciutto di Parma Specialist” assegnato dal Consorzio del Prosciutto di Parma, il quale associa tutti i produttori del prosciutto di Parma.

Solamente 220 punti vendita in tutto il Mondo possiede tale titolo.

In Polonia i tutta l' Europa Centro Occidentale i nostri 5 negozi quali unici, possono di questo titolo vantarsi.

I consumatori in genere non sono consapevoli di quale grado di specializzazione e competenze delle persone responsabili per il taglio, richiedono queste nobili carni.

Il prosciutto di Parma stagionato 14, 18, 24 ed anche 30 e più mesi, deve essere preparato con cura per tagliare a mano con uno speciale coltello per scuoiare e il quanto di metallo e poi tagliare con affettatrici professionali, caratterizzate da lama di grande diametro (40 cm) realizzate in acciaio inossidabile.

Queste fettine talmente sottili devono essere accuratamente posizionate su carta speciale, piegate in modo tale da garantire la freschezza e facilità di consumo. Ciascuna di queste fasi richiede la padronanza di una tecnica difficile che il nostro personale ha ottenuto grazie ad una lunga formazione e pratica.

Da gennaio ogni nostro punto vendita avente sopra indicato titolo sarà contrassegnato sulle porte d' ingresso con una etichetta speciale "Prosciutto di Parma Specialist", ed il prosciutto di Parma da noi affettato sarà imballato in pacchetti speciali attestanti la professionalità del nostro personale.

Vi allegiamo la pagina web del Consorzio del Prosciutto di Parma <http://specialist.prosciuttodiparma.com>, nella quale potrete visionare i nostri punti vendita e avere più informazioni circa il Prosciutto di Parma Specialist.

Vi invitiamo altresì a visitare la nostra pagina web www.piccolaita.pl ed il nostro profilo Facebook: www.facebook.com/PiccolaItaliaAndMediterraneo.

Auguriamo a tutti un proficuo anno e prestigiosi successi per il Nuovo Anno 2016.

OFERTA WAŻNA W DANYM TYGODNIU LUB DO WYCZERPANIA ZAPASÓW

Nasze sklepy w Warszawie:

- ul. Egejska 17, tel. 22 754 01 85, pn-śr: 11.00-19.00, czw-pt: 11.00-20.00, sb: 10.00-17.00
- ul. KEN 85, tel. 22 756 38 55, pn-śr: 11.00-19.00, czw-pt: 11.00-20.00, sb: 10.00-17.00
- ul. Francuska 11, tel. 22 610 93 00, pn-śr: 11.00-19.00, czw-pt: 11.00-20.00, sb: 11.00-18.00
- ul. Emilii Plater 47, tel. 22 654 04 47, pn-śr: 11.00-19.00, czw-pt: 11.00-20.00, sb: 09.00-16.30

- ul. Hoża 29/31, tel. 22 628 02 99, pn-pt: 10.00-20.00, sb: 09.00-17.00
- pl. Wilsona 4, tel. 22 633 12 51, pn-pt: 09.45-20.00, sb: 9.30-17.00
- ul. Puławska 28, tel. 22 646 57 81, pn-pt: 09.30-20.00, sb: 09.30-17.00
- ul. Franciszka Klimczaka 1, Wilanów, pn-sb: 10.00-20.00

ZADZWOŃ, ZAMÓW, ODBIERZ W DOGODNYM TERMINIE



piccola.italia@caterteam.pl

W niedziele sklepy nieczynne.
www.piccolaita.pl