



I vini mediterranei 18/2015

Los vinos mediterraneos

Les vins Méditerranéens

Os vinhos do Mediterrâneo

Wina śródziemnomorskie

29 LUTEGO - 05 MARCA 2016



VENETO

Prosecco DOC Treviso La Gioiosa Brut

Szczep: 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/La Gioiosa
Pojemność: 750 ml

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 dań z warzyw zapiekanych pod beszamelem, a także do owoców morza - zwłaszcza gotowanych muli.
Podawać w temp.: 6-8°C.
Producent: Villa Sandi
Pojemność: 750 ml

RUEDA

Domine DO Rueda

Szczepy: Verdejo 90%, Sauvignon Blanc 10%
Wino białe wytrawne.
Barwa jasno-słomkowa z zielonymi refleksami.
Bukiet intensywny, z wyraźnymi akcentami dojrzałych owoców tropikalnych - ananasa, jabłek, a także kwiatów i delikatnych zielonych warzyw i ziół. W smaku młode, świeże, harmonijne.
Polecamy jako aperitif, do sałatek, lekkich dań z warzyw zapiekanych pod beszamelem, a także do owoców morza i ryb.
Podawać w temp.: 8-10°C.
Producent: Compañia de Vinos Miguel Martín
Pojemność: 750 ml

DOLINA LOARY

Le Petit Clos Coteaux du Layon AC

Szczep: Chenin Blanc
Wino białe słodkie.
Barwa cytrynowa ze złotymi refleksami.
Bukiet atrakcyjny, aromatyczny, z nutami owoców tropikalnych, kandyzowanych oraz miodu.
W smaku słodkie, znakomicie zbalansowane kwasowością, o bogatym finiszu.
Polecamy do deserów, ciast i tart owocowych, owoców z lodami i bitą śmietaną, znakomite w połączeniu z serami typu „blue cheese” - Stilton, Gorgonzola, Roquefort.
Potencjał leżakowania: 5-10 lat.
Podawać w temp.: 12-13°C.
Producent: Raymond Morin
Pojemność: 750 ml

VENETO

Valpolicella Classico DOC

Szczepy: Corvina, Corvinone Veronese, Rondinella, Molinara
Wino czerwone wytrawne.
Barwa intensywniej 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 treściwymi 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

VENETO

Valpolicella Classico DOC Superiore Ripasso

Szczepy: Corvina, Corvinone Veronese, Rondinella, Croatina, Oseleta
Wino czerwone wytrawne.
Leżakowanie w beczce przez 15 miesięcy i w butelce przez 6 miesięcy.
Wino czerwone wytrawne.
Barwa intensywniej głębokiej 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 odkryjemy nuty czerwonych owoców i przypraw.
Polecamy do dań mięsnych - wołowiny, pieczonej kaczki, wędlin sezonowanych (polędwica bresaola, salami, szynka) oraz dojrzałych, lecz nie pikantnych serów.
Potencjał leżakowania: 10 lat.
Podawać w temp.: 18-20°C.
Producent: Monte Faustino/il Roverone
Pojemność: 750 ml

Zyczymy spokojnych, radosnych i pogodnych Świąt Wielkanocnych

07-12 MARCA 2016



FRIULI

Chardonnay DOC 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, elegancie, ujmuje 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 Villa Locatelli**
Pojemność: 750 ml

FRIULI

Friulano DOC Friuli Orientali
Szczep: Friulano 100%
Leżakuje na osadzie drożdżowym przez 8 miesięcy.
Wino białe wytrawne.
Barwa słomkowa ze złotymi refleksami.
Bukiet delikatny, z nutami owoców brzoskwiń i gruszek z wyczuwalnymi akcentami kwiatów, zwłaszcza akacji oraz migdałów, szalwii i tymianku.
W smaku aksamitne, w strukturze pełne, oleiste, o mineralnym, lekko słonawym finiszu i przyjemnym posmaku gorzkiego migdała.
Polecamy do kremowych risotto, grillowanych ryb oraz dań kuchni azjatyckiej przyprawianych sosem sojowym lub imbirem.
Tradycyjnie w regionie Friuli podaje się Friulano z szynką dojrzewającą **San Daniele**.
Potencjał leżakowania: 3 lata.
Podawać w temp.: 10-12°C.
Producent: **Tenuta di Angoris Guicciardini**
Pojemność: 750ml



TOSKANIA

Vermentino Costa Toscana IGT
Szczep: Vermentino 100%
Kriomaceracja i fermentacja w kadzi ze stali nierdzewnej w kontrolowanej temperaturze 18-20°C, następnie leżakowanie w butelce.
Wino białe wytrawne.
Barwa biała, słomkowo-żółta z delikatnymi złotymi refleksami.
Bukiet intensywny, z wyczuwalnymi nutami grejpfruta, owoców tropikalnych i dzikich kwiatów.
W smaku świeże, o orzeźwiającej kwasowości, intrygujący długi finisz owoców egzotycznych.
Polecamy jako aperitif, do lekkich przystawek: salatek 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 Riserva
Szczep: Sangiovese 85%, Alicante, Merlot, Cabernet 15%
Leżakuje we francuskiej beczce barrique z dębu z Allier przez 24 miesiące, następnie w butelce.
Wino czerwone wytrawne.
Barwa rubinowej czerwieni z ceglastym rantem i fioletoowymi refleksami.
Bukiet złożony, ciekawy, jeżynowy, z nutami aromatu skóry i tytoniu.
W smaku pełne, z aksamitnymi taninami.
Finisz długi, z nutami karmelowymi i kawy mokka.
Polecamy do dań mięsnych o zdecydowanym smaku, do dzicyznych, wątróbek, makaronów z sosami na bazie dzicyznych, wszelkich treściwych potrawek mięsnych (takich jak gulasz, mięsa duszone z warzywami).
Potencjał leżakowania wina: 10-15 lat.
Podawać w temp.: 16-18°C.
Producent: **Conte Ferdinando Guicciardini**
Pojemność: 750 ml

14-19 MARCA 2016



PUGLIA

Fiano e Bianco D'Alessano IGP
Szczepy: Fiano 75%, Bianco D'Alessano 25%
Leżakuje w małej beczce dębowej barrique przez 3 miesiące i w butelce przez 3 miesiące.
Wino białe wytrawne.
Barwa żółta słomkowa ze złotymi refleksami.
Bukiet złożony z wyczuwalnymi nutami białych kwiatów, owoców białej brzoskwini, zielonych bananów oraz skórki z cytryny.
W smaku pełne, o oleistej strukturze, przyjemnej kwasowości i cytrusowym finiszu.
Polecamy do wszelkich warzywnych antypasti w oleju, do makaronów z sosami śmietanowymi (Carbonara), serowymi, a także do smażonych ryb i białych mięs.
Potencjał leżakowania: 5 lat.
Podawać w temp.: 8-12°C.
Producent: **Antica Masseria Jorche**
Pojemność: 750 ml

PUGLIA

Soltema Primitivo del Salento IGP
Szczep: Primitivo
Leżakuje w dużej beczce dębowej botti przez 9 miesięcy.
Wino czerwone wytrawne.
Barwa głęboka rubinowa.
Bukiet aromatyczny, z nutami dojrzałych 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 treściwych dań makaronowych.
Potencjał leżakowania: 8 lat.
Podawać w temp.: 18-20°C.
Producent: **Antica Masseria Jorche**
Pojemność: 750 ml

VENETO

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

VENETO

Prosecco Valdobbiadene D.O.C.G. Superiore Millesimato Brut
Szczep: Glera
Wino białe wytrawne musujące.
Barwa jasno-słomkowa.
Drobne, eleganckie trwałe bąbelki.
Bukiet owocowy, z nutami jabłek szarej Renety oraz kwiatów akacji.
W smaku żywe, aromatyczne, soczyste, o dobrze wyważonej kwasowości.
Polecamy jako aperitif, do lekkich przystawek, owoców morza i ryb.
Sprawdzi się także w towarzystwie nie za słodkich deserów.
Podawać w temp.: 7-9°C.
Producent: **Vinicola Serena**
Pojemność: 750 ml

21-26 MARCA 2016



VENETO

Dolce Sandi Spumante
Szczep: Moscato Bianco, Moscato Giallo
Wino białe słodkie musujące.
Barwa słomkowa z delikatną pianką i drobnymi trwałymi bąbelkami.
Bukiet intensywnie owocowy z wyraźnymi nutami owoców egzotycznych i kwiatów pomarańczy.
W smaku słodkie, okrągłe, o długim miękkim owocowym finiszu.
Polecamy do salatek owocowych, kruchych ciast i ciasteczek, lekkich tart z owocami i kremem.
Podawać w temp.: 6-8°C.
Producent: **Villa Sandi**
Pojemność: 750 ml

VENETO

Prosecco Valdobbiadene D.O.C.G. Superiore Cuvée Oris Dry
Szczep: Glera 100%
Wino białe półwytrawne musujące.
Barwa blade słomkowa z delikatną pianką i drobnymi trwałymi bąbelkami.
Bukiet owocowy i kwiatowy z wyraźnymi nutami dojrzałych jabłek, gruszek, brzoskwiń, bananów, a także delikatnego melona i kwiatów akacji.
W smaku orzeźwiająco, przyjemnie musujące, z nutą słodczy, o długim miękkim owocowym finiszu.
Polecamy jako aperitif, do lekkich dań i salatek z surowych owoców morza oraz do świeżych i kremowych serów.
Potencjał leżakowania: >10 lat.
Podawać w temp.: 6-8°C.
Producent: **Villa Sandi**
Pojemność: 750 ml

MURCIA (Yecla)

La Purissima Premium DO Yecla
Szczepy: Monastrell 95%, Garnacha 5%
Leżakuje we francuskiej dębowej beczce przez 14 miesięcy.
Wino czerwone wytrawne.
Barwa głęboka rubinowa.
Bukiet z akcentami owoców czerwonych zintegrowany z nutami wynikającymi z kontaktu z beczką i takimi jak: wanilia, przyprawy korzenne, kawa, skóra, czekolada.
W smaku bogate, o aksamitnej strukturze, dojrzałych, delikatnych taninach, zbalansowane odpowiednim poziomem kwasowości.
Polecamy do wędlin sezonowanych (salami, pancetta, prosciutto, lardo, speck), twardych dojrzałych serów, kielbasek, żeberek, boczków. Znakomicie komponuje się z ciemną czekoladą o wysokiej zawartości kakao.
Potencjał leżakowania: 7 lat.
Podawać w temp.: 18-20°C.
Producent: **Senatore Vini**
Pojemność: 750 ml

KALABRIA

Puntalice DOP Ciro Rosato
Szczep: Gaglioppo 100%
Leżakuje w stalowym tanku na małej ilości osadu, następnie w butelce.
Wino różowe wytrawne.
Barwa różowych płatków róży.
Bukiet intensywny, kwiatowy z nutami owoców malin i truskawek.
W smaku pełne, aksamitne o przyjemnej orzeźwiającej kwasowości.
Finisz długi.
Polecamy do risotto, przystawek, lekkich dań z ryb, białych mięs pieczonych i grillowanych.
Podawać w temp.: 10-12°C.
Producent: **Senatore Vini**
Pojemność: 750 ml

ALZACJA

Pinot Gris Vin d'Alsace AAC
Szczep: Pinot Gris 100%
Leżakowanie w dużej dębowej beczce przez 6 miesięcy.
Wino białe półwytrawne.
Barwa cytrynowa ze złotymi refleksami.
Bukiet aromatyczny z nutami owoców tropikalnych, owoców a także kwiatów akacji i róż, miodu oraz przypraw - pieprzu, gałki muszkatołowej, imbiru, cynamonu, ziół mięty i szalwii.
W smaku pełne, oleiste, mineralne o przyjemnej kwasowości i słodkim finiszu.
Polecamy do białego mięsa, wieprzowiny, pieczeni i podrobów (wątróbka, cynaderki), dań z grzybów i ziemniaków, do risotto i polenty.
Idealne z foie gras.
Potencjał leżakowania: 7 lat.
Podawać w temp.: 8-10°C.
Producent: **Earl Scheidecker & Fils**
Pojemność: 750 ml



CENA TYGODNIA

29,90 zł
25,90 zł

CENA TYGODNIA

35,90 zł
29,90 zł

CENA TYGODNIA

34,90 zł
29,99 zł

CENA TYGODNIA

34,90 zł
28,89 zł

CENA TYGODNIA

36,90 zł
29,90 zł

CENA TYGODNIA

49,90 zł
42,90 zł

KATALONIA

KATALONIA

DOLINA LOARY

FRIULI

FRIULI

VENETO

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 Rosé Brut

Szczepy: Garnacha, Trepat
Produkowane metodą tradycyjną, czyli identyczną jak w przypadku produkcji szampana.
Leżakuje na osadzie drożdżowym przez 36 miesięcy.

Wino różowe wytrawne musujące.

Barwa jasnowisniowa. Pianka drobna i delikatna, żwawe bąbelki. Bukiet intensywny z akcentami dojrzałych owoców, zwłaszcza truskawek i drobnych owoców leśnych. W smaku aksamitne, o znakomicie zbalansowanej słodczy i kwasowości oraz długim i bogatym finiszu.

Polecamy do delikatnych wędlin sezonowanych, do dań makaronowych z kremowymi sosami, a także do białych grillowanych mięs i tłustych ryb.

Podawać w temp. 6-8°C.
Producent: **Bodegas Finca Ca n'Estella**
Pojemność: 750 ml

Les Petits Jupons Sur lie Chateau du Coing

Szczep: Melon de Bourgogne
Leżakuje na osadzie drożdżowym.

Wino białe wytrawne.

Barwa jasno-słomkowa. Bukiet delikatny z wyraźnymi akcentami zielonych jabłek i cytryny. W smaku czyste i pełne, eleganckie, o długim złożonym i mineralnym finiszu.

Polecamy jako aperitif, do dań z owoców morza i ryb w sosach oraz do białych mięs.

Potencjał leżakowania: 5 lat.
Podawać w temp.: 10-12°C.
Producent: **Véronique Günther Chéreau**
- Chateau du Coing
Pojemność: 750 ml

Cabernet Franc DOC Friuli Grave

Szczep: Cabernet Franc

Wino czerwone wytrawne.

Barwa głębokiej rubinowej czerwieni. Bukiet z nutami owoców malin, jagód, fiołków, z akcentem papryki. W smaku pełne, o mocnej strukturze, z wyraźnymi taninami i delikatnie zielonym finiszem.

Polecamy do sezonowanych wędlin i dojrziałych serów oraz do mięs czerwonych duszonych z warzywami i leczem, gulasz i prostych dań z dziczyzny.

Potencjał leżakowania: 4-5 lat.
Podawać w temp.: 16-18°C.
Producent: **Tenuta Bosco Albano**
Pojemność: 750 ml

Sauvignon DOC Friuli Grave

Szczep: Sauvignon Blanc

Wino białe wytrawne.

Barwa słomkowa. Bukiet aromatyczny, z typowymi dla chłodnego obszaru Sauvignon nutami: szaławii, koniczyny, kwiatów dzikiego bzu i zielonego pieprzu, z delikatnymi akcentami owoców brzoskwini i moreli. W smaku orzeźwiające, harmonijne, o cytrusowym finiszu.

Polecamy do zup rybnych, ryb pieczonych, ślimaków, sushi oraz dań, których głównym składnikiem są szparagi.

Podawać w temp.: 8-10°C.
Producent: **Tenuta Bosco Albano**
Pojemność: 750 ml

Valpolicella DOC Superiore Ripasso

Szczep: Corvina, Corvinone, Rondinella
Leżakuje 12 miesięcy w beczce dębowej i 6 miesięcy w butelce.

Wino czerwone wytrawne.

Barwa głębokiej rubinowej czerwieni. Bukiet złożony, bogaty, nuty ziołowe, dzikie, które przechodzą w słodkie aromaty wiśni i czekolady. W smaku pełne, o dobrej strukturze i aksamitnych taninach.

Polecamy do dań z grzybami, różnego rodzaju mięsa - zwłaszcza dziczyzna, oraz twarde sery dojrzewające i wędliny sezonowane.

Potencjał leżakowania: 5 lat.
Podawać w temp.: 18°C.
Producent: **Villa Canestrari**
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-śr: 11.00-19.00, czw-pt: 11.00-20.00, sb: 10.00-17.00
- Al. 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-śr: 11.30-19.30, czw-pt: 11.30-20.00, sb: 10.00-18.00

ZADZWOŃ, ZAMÓW, ODBIERZ W DOGODNYM TERMINIE
piccola.italia@caterteam.pl

www.piccolaital.pl



W niedzielę sklepy nieczynne.