



I vini mediterranei: 19/2016

Los vinos mediterraneos

Les vins Méditerranéens

Os vinhos do Mediterrâneo

Wina śródziemnomorskie

CENA TYGODNIA

~~29,90 zł~~
26,90 zł



VENETO

Spumante Aurea Blanc de Blancs La Gioiosa Brut
Szczep: Różne odmiany białych winogron.
Wino białe wytrawne musujące.

Barwa bladłosłomkowa z zielonymi refleksami, delikatne trwałe 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/La Gioiosa
Pojemność: 750 ml

CENA TYGODNIA

~~48,90 zł~~
42,90 zł



VENETO

Prosecco Superiore D.O.C.G. Millesimato Extra Dry
Szczep: Glera 100%
Wino białe wytrawne musujące.

Barwa bladłosłomkowa 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 grejfruta.

Polecamy jako aperitif, do lekkich dań z ryb marynowanych w ziołach i wszelkich prostych przystawek bogatych w świeże, aromatyczne zioła.

Podawać w temp.: 6-8°C.

Producent:

Villa Sandi
Pojemność: 750 ml

CENA TYGODNIA

~~25,90 zł~~
22,90 zł



RIOJA

Marqués de Reinosa DOC Blanco
Szczepy: Viura, Verdejo, Tempranillo Blanco

Wino białe wytrawne. Barwa jasnosłomkowa z zielonymi refleksami. Bukiet złożony i atrakcyjny z wyczuwalnymi owocami pestkowymi jak: biała brzoskwinia i jabłko, a także nutami owoców tropikalnych - ananas, marakuja i cytrusy oraz kwiaty i zioła.

W smaku orzeźwiające, owocowe, dosyć pełne.

Polecamy jako aperitif, a szczególnie do przystawek, przekąsek - tapas, sałatek, warzyw gotowanych, ryb pieczonych i smażonych.

Podawać w temp.: 10-12°C.

Producent:

Marqués de Reinosa
Pojemność: 750 ml

CENA TYGODNIA

~~37,90 zł~~
33,90 zł



RIOJA

Marqués de Reinosa 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 Reinosa
Pojemność: 750 ml

04-09 KWIETNIA 2016



CENA TYGODNIA
~~45,90 zł~~
39,90 zł

ALTO ADIGE

Pinot Bianco DOC
Szczep: Pinot Blanc
Wino białe wytrawne.

Barwa jasnocytrynowa z zielonymi refleksami. Bukiet przyjemny, z nutami świeżych jabłek i gruszek, o lekkiej mineralności.

W smaku aksamitne, owocowe, skaliste, o przyjemnej kwasowości.

Polecamy jako aperitif, do delikatnych serów, ryb duszonych oraz lekko przyprawionych białych mięs.

Podawać w temp.: 10-11°C.

Producent:

Kurtatsch - Cortaccia
Pojemność: 750 ml



CENA TYGODNIA
~~49,90 zł~~
45,90 zł

ALTO ADIGE

Lagrein DOC
Szczep: Lagrein
Wino czerwone wytrawne.

Barwa ciemnej fioletowej czerwieni. Bukiet aromatyczny, z nutami dojrzałych owoców wiśni, jagód oraz kwiatów fiołków i przypraw. W smaku bogate, aksamitne, o skoncentrowanej owocowej nucie, mocnych soczystych taninach, o długim, lekko pikantnym finiszu.

Polecamy do mięs czerwonych pieczonych i grillowanych, dziczyzny (zwłaszcza ptactwa) oraz twardych dojrzałych serów i pikantnych wędlin sezonowanych.

Potencjał leżakowania: 2-5 lat.

Podawać w temp.: 16-17°C.

Producent:

Kurtatsch - Cortaccia
Pojemność: 750 ml

11-16 KWIETNIA 2016

18-23 KWIETNIA 2016



VENETO VENETO MURCIA (Yecla) MURCIA (Yecla) DOURO

Gran Spumante Extra Dry Cuvée
Szczy: Glera, Trebbiano, Verduzzo
Wino białe wytrawne musujące.
Barwa jasnosłomkowa. Drobne trwałe bąbelki. Bukiet delikatny, świeży i owocowy. W smaku orzeźwiający, aksamitny, o lekko grejfrutowym finiszu.
Polecamy jako aperitif, a także jako wino deserowe.
Podawać w temp.: 7-9°C.
Producent: **Vinicola Serena**
Pojemność: 750 ml

Prosecco DOC Treviso Terra Serena Extra Dry
Szczy: Glera
Wino białe wytrawne musujące.
Barwa słomkowa z zielonymi refleksami. Drobne trwałe bąbelki. Bukiet świeży, owocowy, z nutami jabłek. W smaku orzeźwiający, przyjemnie musujący.
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

La Purísima Syrah DO Yecla
Szczy: 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, sery), potraw mięsno-warzywnych długo duszonych (bigos, gulasz) oraz mięs pieczonych i z grilla.
Podawać w temp.: 16-18°C.
Producent: **La Purísima**
Pojemność: 750 ml

Old Hands Roble DO Yecla
Szczy: Monastrell z uprawy ekologicznej ze starych krzewów winnych. **Leżakuje w beczce przez 4 miesiące.**
Wino czerwone wytrawne.
Barwa czerwieni dojrzałej czeresni z fioletowymi refleksami. Bukiet złożony, dojrzałe czerwone i czarne owoce, nuty suszonych fig, toffi, kawy, przypraw i ziół. W smaku pełne, czyste, soczyste wiśniowe, z przyjemnymi taninami.
Polecamy do wędlin sezonowanych (salami, szynki, sery), serów dojrzewających (hiszpańskich serów owczych, iberico), a także do mięs grillowanych i pieczonych.
Podawać w temp.: 16-18°C.
Producent: **La Purísima**
Pojemność: 750 ml

Colheita Tinto Quinta das Brôlhas
Szczy: Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca, 20% winogron ze starych ponad 200-letnich krzewów winnych. **6 miesięcy leżakowania w beczce (dąb francuski), min. 3 miesiące w butelce.**
Potencjał leżakowania wina: 10 lat.
Wino czerwone wytrawne.
O barwie ciemnej głębokiej rubinowej czerwieni. Bukiet niezwykle aromatyczny, dojrzałe czerwone i czarne owoce, nuty wanilii i przypraw. W smaku świeże, czyste, aksamitne o doskonałym balansie kwasowości, alkoholu i tanin.
Polecamy do prostych dań mięsnych z wołowiny i jagnięciny, duszonych i pieczonych oraz wędlin sezonowanych (salami, szynki, sery), a także do warzyw zielonych gotowanych, polanych oliwą.
Podawać w temp.: 16-18°C.
Producent: Quinta das Brôlhas
Pojemność: 750 ml

Louis Max

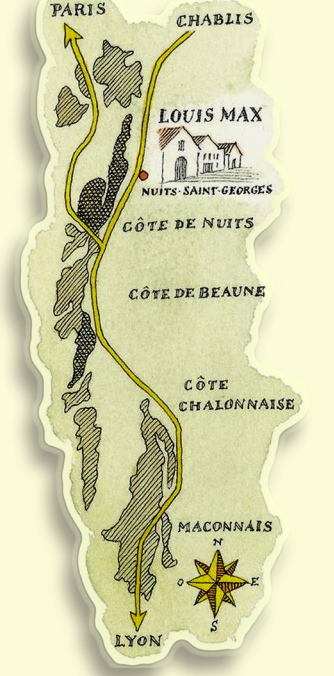
Singulier depuis 1859

Historia burgundzkiego négociant i producenta win Louis Max zaczyna się w połowie XIX wieku. W tym czasie Evgueni Louis Max przybywa z Gruzji do Burgundii i... zakochuje się w malowniczym regionie i znakomitych, winach, które od stuleci Burgundia daje światu. Prawdopodobnie nigdy nie chodził i nadal nie chodzi po naszej drodze Ziemi, koneser czy znawca win, który nie oddałby pokłonu Burgundii i palmy pierwszeństwa jej winom, pośród innych wspaniałych win świata. Burgundia to francuski region winiarski, który jest pod każdym względem unikatowy. Najbardziej zróżnicowane klimaty – czyli mikroklimaty poszczególnych winnic lub ich fragmentów. Najbardziej złożone pod względem geologicznym gleby. Stąd fragmentaryczność i najbardziej skomplikowany system klasyfikacji jakości winnic oraz ilość apelacji (100) - czyli określonych prawnie miejsc produkcji konkretnych win. Zazwyczaj są to wyznaczone i nazwane obszary wokół wsi lub miast (np. apelacje Gevrey-Chambertin AOC, Puligny Montrachet AOC) lub niekiedy bardzo małe (ok. 1-2 ha) winnice (np. Clos de Vougeot, Le Montrachet). Dzięki różnorodności gleb, w każdej apelacji i jej klimatach, oczywiście także w zależności od zdolności winiarza, powstają wina różne w smaku i jakości, o krótszym lub dłuższym potencjale leżakowania (mowa tu o kilku latach lub nawet wielu dziesiątkach lat!). W Burgundii, nie ma nadprodukcji win – to być może najlepiej sprzedający się region winiarski świata, cieli, pracowników (często rdzennych mieszkańców regionu) do miejsca – jest niewątpliwie ważnym kołem napędowym sukcesu firmy, ale należy do niego dodać także wypracowany know-how dotyczący uprawy winogron, produkcji i leżakowania win i nieustanne obsesyjne poszukiwanie jakości i indywidualności produktów. Louis Max jest właścicielem 20 ha winnic w Burgundii - monopolu Le Clos La Marche (dla wina czerwonego). Poza tym ma podpisane wieloletnie umowy i skupuje winogrona od hodowców, którzy posiadają winnice w różnych apelacjach (ok. 50 ha). Dzięki temu Louis Max posiada różnorodną ofertę win z apelacji regionalnych (z większego obszaru i w przystępnej cenie), win z apelacji Chablis, Macon oraz Beaujolais, po wina z najbardziej znanych apelacji Côte d'Or – tzw. Grands crus (np. Clos de Vougeot Grand Cru, Echezeaux Grand Cru). Ponadto Louis Max posiada winnice na południu Francji, w Langwedocji-Roussillon i Dolinie Rodanu. Tam powstają cieplejsze: soczyste i owocowe wina Merlot, Cabernet Sauvignon i Syrah, a także Chardonnay i Pinot Noir. **Dodajmy, że wszystkie winnice należące do Louis Max uprawiane są w sposób organiczny, tzn. bez użycia sztucznie wytworzonych nawozów i środków do zwalczania chwastów i szkodników. Winnice są certyfikowane przez francuski podmiot Eco-cert.**



popyt zawsze przewyższa podaż, bo możliwości produkcyjne są ograniczone. Ilość wyprodukowanych butelek dodatkowo zależy od 'vintage' czyli rocznika. Burgundia bywa kapryśna jeśli chodzi o pogodę, dodatkowo niebezpieczne bywają opady gradu, które potrafią zniszczyć winogrona na całych obszarach winnic. Także każdego roku ilość wina uzyskana po zbiorach jest różna, raz większa, raz znacznie mniejsza. Za to ceny win Burgundii należą do najwyższych na świecie... Do tego wszystkiego 'naj', jako ciekawostkę należy dodać fakt, że wszystkie wielkie wina Burgundii powstają praktycznie z dwóch szczechów: białego Chardonnay i czerwonego Pinot Noir.

I jak nie zakochać się w Burgundii? Dla tej jedynej i wyjątkowej Evgueni Louis Max osiada w Nuits-Saint-Georges i w 1859 otwiera firmę pod nazwą Louis Max. W tym czasie powstają zabudowania, które do dzisiaj są używane: dobrze zachowane piwnice, recepcja, pokoje, gdzie obecnie znajdują się biura oraz sala degustacyjna. Louis Max początkowo działa jako négociant, czyli kupiec. Skupuje od okolicznych hodowców winogrona lub gotowe wino. Miesza i leżakuje wina w beczkach, a następnie sprzedaje. Przez dziesiątki lat zdobywa renomę i nigdy jej nie traci. Współczesny Louis Max jest również zakochany w Burgundii! Miłość właści-



Charakterystyczne etykiety Louis Max, autorstwa artysty Pierre Le Tan, którego prace są wystawiane od Londynu po Nowy Jork, od Madrytu po Monachium, zdobią butelki i nadają im swoją niepowtarzalność. Jakością win Louis Max cieszą się klienci najlepszych restauracji i hoteli na świecie (The Ritz (Paryż, Hong Kong), Savoy (Paryż), Palace Hotel (Pekin), Grand Hyatt (Tokyo), a także od kilku miesięcy Państwo, zacięni klienci skromnych progów sklepów Piccola Italia! Zapraszamy – do zakochania się w Burgundii i do naszych sklepów.



VENETO VENETO BURGUNDIA LANGWEDOCJA BURGUNDIA LANGWEDOCJA BURGUNDIA LANGWEDOCJA

Soave DOC Terre Lunghe
Szczy: Garganega 80%, Trebbiano di Soave 20%
Wino białe wytrawne.
Barwa słomkowa ze złotymi refleksami. Bukiet aromatyczny o charakterystycznym aromacie dzikich białych kwiatów, akacji oraz ziół. W smaku eleganckie, o dobrej strukturze i orzeźwiającej kwasowości.
Polecamy do przystawek: serów, bruschetty, warzyw grillowanych, sałatek, owoców morza - krewetek oraz do dań pierwszych z ryb i białych mięs z grilla.
Podawać w temp.: 8-10°C.
Producent: **Vicentini Agostino**
Pojemność: 750 ml

Valpolicella DOC Boccascaluze
Szczy: Corvina 70%, Rondinella 20%, Molinara 10%.
Leżakuje w beczce dębowej przez 2 miesiące i przez 5 miesięcy w butelce.
Wino czerwone wytrawne.
Barwa rubinowej czerwieni. Bukiet delikatny, z wyczuwalnymi nutami wiśni i śliwek. W smaku łagodnym, owocowym z delikatnymi taninami.
Polecamy do łagodnych wędlin sezonowanych, mięs czerwonych pieczonych lub grillowanych.
Podawać w temp.: 16-18°C.
Producent: **Vicentini Agostino**
Pojemność: 375 ml

Cabernet Sauvignon IGP Pays d'Oc
Szczy: Cabernet Sauvignon 100%
Wino czerwone wytrawne.
Barwa głębokiej rubinowej czerwieni. Bukiet intensywny, wyczuwalne owoce czerwone i czarne, a także akcenty słodkiej papryki. W smaku wytrawne, pełne, okragłe i bogate. Dobrze wkomponowane taniny. Wino znakomicie odzwierciedla cechy typowe dla szczechu Cabernet Sauvignon.
Polecamy do mięs, zwłaszcza pieczeni wołowej i jagnięciny oraz do serów pełnych charakteru.
Podawać w temp.: 16°C.
Producent: **Louis Max**
Pojemność: 750 ml

Syrah IGP Pays d'Oc
Szczy: Syrah 100%
Wino czerwone wytrawne.
Barwa głębokiej purpurowej czerwieni. Bukiet elegancki o aromacie czarnych i czerwonych owoców - zwłaszcza jeżyn i porzeczek, z nutami przypraw, papryki i pieprzu. W smaku atrakcyjne, dobrze wyważone, o dobrej mocnej strukturze i przyjemnych taninach.
Polecamy do pełnych w smaku mięs, bogatych w przyprawę dań oraz do serów dojrzewających.
Podawać w temp.: 18°C.
Producent: **Louis Max**
Pojemność: 750 ml

Chablis Saint-Jean
Szczy: Chardonnay 100%
Wino białe wytrawne.
Barwa lśnioczysta z pięknymi zielonymi refleksami. Bukiet aromatyczny i zapraszający, z wyraźnymi nutami dojrzałych cytrusów, miodu i słodkich landrynek. W smaku doświadczymy tych samych aromatów co w bukiecie, podpartych typową dla Chablis harmonijną mineralnością. Finisz długi i przyjemny.
Polecamy do ostryg, owoców morza, ślimaków, świetnie komponuje się z serem kozim i Gruyere.
Potencjał leżakowania: 5 lat.
Podawać w temp.: 11°C.
Producent: **Louis Max**
Pojemność: 750 ml

CENA TYGODNIA

34,90 zł
28,99 zł

CENA TYGODNIA

25,90 zł
22,90 zł

25-30 KWIETNIA 2016



CENA TYGODNIA

47,90 zł
39,90 zł

375 ml



CENA TYGODNIA

14,90 zł
12,90 zł

CENA TYGODNIA

43,90 zł
38,90 zł

CENA TYGODNIA

32,90 zł
27,90 zł
 VENETO
EMILIA ROMAGNA

Lambrusco Reggiano DOP Brut

Szczep: Lambrusco Marani, Lambrusco Maestri, Lambrusco Montericco, 55%, Lambrusco Salamino 30%, Ancellotta 15%
Wino czerwone wytrawne musujące.

Barwa głęboka, rubinowa z fioletowymi refleksami. Trwała pianka i żywe bąbelki. Bukiet intensywnie aromatyczny z nutami kwiatów i owoców czerwonych.

W smaku eleganckie, o wyraźnych taninach i wytrawnym finiszu.
Polecamy do dań typowych dla regionu Emilia Romagna czyli szynki dojrzewających: parmeńska, culatello, do sera parmezan, nadziewanych makaronów ravioli, tortellini oraz do mięs pieczonych lub gotowanych podawanych z konfiturą.

Podawać w temp.: 12-16°C.

Producent:
Donelli Vini
Pojemność: 750 ml

VENETO

Prosecco Valdobbiadene DOCG Spago Frizzante

Szczep: Glera 100%
Wino białe wytrawne musujące.

Barwa słomkowożółta z zielonymi refleksami, delikatna pianka, drobne bąbelki. Bukiet intensywnie owocowy z wyraźnymi nutami dojrzałych jabłek Golden. W smaku eleganckie, orzeźwiające, delikatnie musujące, o długim miękkim, owocowym finiszu.

Polecamy jako aperitif do lekkich dań z ryb marynowanych w ziołach i wszelkich prostych przystawek ze świeżymi, aromatycznymi ziołami.

Podawać w temp.: 6-8°C.

Producent:
Villa Sandi
Pojemność: 750 ml

FRIULI

Pinot Grigio DOC Friuli Isonzo

Szczep: Pinot Grigio
Leżakuje na osadzie drożdżowym przez 5 miesięcy.

Wino białe wytrawne.

Barwa cytrynowa ze złotymi refleksami. Bukiet aromatyczny, z nutami owoców brzoskwiń, moreli, jabłek oraz kwiatów i skał. W smaku aksamitne o przyjemnym, mineralnym finiszu.

Polecamy do przystawek takich jak: miękkie sery, sałatki oraz do makaronów z sosami z dodatkiem owoców morza, ryb lub warzyw.

Podawać w temp.: 8-9°C.

Producent:
Tenuta di Angoris /Villa Locatelli
Pojemność: 750 ml

FRIULI

Chardonnay DOC Friuli Isonzo

Szczep: Chardonnay 100%

Leżakuje na osadzie drożdżowym przez 5 miesięcy.

Wino białe wytrawne.

Barwa żółtosłomkowa. 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 /Villa Locatelli
Pojemność: 375 ml

TOSKANIA

Viognier Camposegreto Toscana IGT

Szczep: Viognier
Kriomaceracja i fermentacja w kadzi ze stali nierdzewnej w kontrolowanej temperaturze 18-20°C, następnie leżakowanie w butelce.

Wino białe wytrawne. Barwa słomkowożółta z zielonymi refleksami. Bukiet atrakcyjny, niezwykle kwiatowy, nuty dojrzałych owoców brzoskwiń i moreli. W smaku pełne, oleiste, o mocnej strukturze, dobrej kwasowości i długim przyjemnym finiszu.

Polecamy do dań pierwszych, sałatek do kurczakiem i owocami, do tłustych ryb oraz do makaronów z kremowymi sosami i dużą ilością parmezanu.

Podawać w temp.: 10-12°C.

Producent:
Conte Ferdinando Guicciardini
Pojemność: 750 ml

TOSKANIA

Chianti DOCG Terre Di Poppiano

Szczep: Sangiovese 80%, Canaiolo, Ciliegio, Colorino 20%

Wino czerwone wytrawne.

Barwa rubinowa. Bukiet aromatyczny, owocowy, z nutami wiśni. W smaku młode, żywe, owocowe, o dobrej kwasowości.

Wino codzienne. Polecamy do każdego rodzaju dań pierwszych:

makaronów z sosami pomidorowymi (ragu), do risotto, pizzy, białych i czerwonych mięs duszonych, pieczonych i grillowanych.

Podawać w temp.: 14-16°C.

Producent:
Conte Ferdinando Guicciardini
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.