



I vini mediterranei 21/2016

Los vinos mediterraneos

Les vins Méditerranéens

Os vinhos do Mediterrâneo

Wina śródziemnomorskie

30 MAJA - 04 CZERWCA 2016

CENA TYGODNIA

38,90 zł
33,90 zł

CENA TYGODNIA

119,00 zł
99,90 zł

CENA TYGODNIA

45,90 zł
39,90 zł

CENA TYGODNIA

14,90 zł
12,99 zł

MEGA
PROMOCJA

200 ml



CENA TYGODNIA

54,90 zł
49,90 zł

CENA TYGODNIA

37,90 zł
34,90 zł

CENA TYGODNIA

179,00 zł
169,00 zł

VENETO

VENETO

ALTO ADIGE
-SÜDTIROL

ALTO ADIGE
-SÜDTIROL

VENETO

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: 750 ml, 200 ml

Prosecco Valdobbiadene D.O.C.G. Superiore Di Cartizze

Szczep: Glera 100%
Winnice La Rivetta położone są w sercu Cartizze - jedyne w swoim rodzaju „Cru” regionu Valdobbiadene skąd pochodzą najwyższej jakości wina Prosecco. Il Cartizze cechuje unikatowy terroir - czyli jedyny w swoim rodzaju mezzoklimat oraz stare gleby wapienno-gliniaste.

Wino białe wytrawne musujące. Barwa bladłosłomkowa z delikatną pianką i drobnymi trwałymi bąbelkami. Bukiet intensywnie owocowy i kwiatowy z wyraźnymi nutami jabłek Golden, koktajlu z owoców cytrusowych i tropikalnych oraz kwiatów akacji. W smaku bogate, wytrawne i eleganckie, o niezwykle owocowym i aksamitnym finiszu. **Polecamy jako aperitif przy wyjątkowych okazjach, do wysublimowanych sałatek i dań, zwłaszcza surowych owoców morza i ryb, np. tatar z tuńczyka.**

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

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

Gewürztraminer DOC Alto Adige

Szczep: Gewürztraminer
Wino białe wytrawne. Barwa bladłosłomkowa ze złotymi refleksami. Bukiet elegancki, z typowymi dla szczepu nutami różanymi, delikatnie wyczuwalnym owocem liczi, grejpfruta oraz przypraw: goździków i cynamonu.

W smaku 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

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 tręciwymi 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.

Wino czerwone wytrawne. Leżakowanie w małej beczce przez 36 m-cy i w butelce przez 12 m-cy.

Barwa rubinowa z ceglastymi refleksami. Bukiet intensywny, wyczuwalne czereśnie, wiśnie, śliwki i migdały. W smaku niezwykle harmonijne. Długi finisz, z akcentami 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

Sieć sklepów Piccola Italia & Mediterraneo w Warszawie

www.piccolait.pl

Al. KEN 85 (Ursynów)
ul. Egejska 17 (Stegny)
ul. Emilii Plater 47 (Centrum)
ul. Francuska 11 (Saska Kępa)
ul. Hoża 29/31 (Centrum)
Pl. Wilsona 4 (Żoliborz)
ul. Puławska 28 (Mokotów)
ul. F. Klimczaka 1 (Royal Wilanów)
ul. Polna 13 lok. 18 (Śródmieście)
ul. Kasprówicza 54 lok. B (Żoliborz)

we współpracy z włoskim
Konsorcjum Szyunki Parmeńskiej



CATER TEAM



Consorzio del Prosciutto di Parma



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 Szyunki Parmeńskiej – Consorzio del Prosciutto di Parma,
zrzeszające wszystkich producentów szynki parmeńskiej.

<http://specialist.prosciuttodiparma.com/>

ma przyjemność zaprosić Państwa na bezpłatną degustację SZYNKI PARMEŃSKIEJ,
która odbędzie się w naszych sklepach w dniach 1, 2, 3, 4 czerwca 2016 roku w godz. 15:00-19:00.

06-11 CZERWCA 2016



KATALONIA

KATALONIA

VENETO

Cava Rabetllat i Vidal Brut

Szczepy: Xarello, 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, znakomicie zbalansowana wytrawność i kwasowość.

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

Petit Clot dels Oms Blanco DO Penedes

Szczepy: Chardonnay, Macabeu, Muscat

Wino białe wytrawne.

Barwa bladłosłomkowa z zielonymi refleksami. Bukiet intensywny, z wyraźnymi akcentami owoców cytrusowych i tropikalnych, takich jak mango, banan, ananas. W smaku świeże, orzeźwiające, o przyjemnym cytrusowym finiszu.

Polecamy do wszelkich lekkich przystawek i przekąsek, do ryb i białych mięs pieczonych i grillowanych, oraz do dań z ryżem, warzywami, mięsem takich jak risotto, paella.

Podawać w temp.: 8-10°C.
Producent: Bodegas Finca Ca n'Estella
Pojemność: 750 ml

Soave DOC Terre Lunghe

Szczepy: 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 elegancie, 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, 375 ml

13-18 CZERWCA 2016



FRIULI

FRIULI

FRIULI

Modolet Rosé Brut

Szczepy: Pinot Nero, Pinot Bianco, Chardonnay

Wino różowe wytrawne musujące.

Barwa intensywnie różowa. Bukiet aromatyczny z nutami malin i truskawek. W smaku przyjemnie wytrawne z żywymi bąbelkami i delikatnie wyczuwanymi taninami, o pełnym, rozpryskującym się w ustach finiszu.

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

Podawać w temp.: 4-6°C.
Producent: Tenuta di Angoris
Pojemność: 750 ml

Collio Bianco DOC Friuli Orientali

Szczepy: Friulano 60%, Sauvignon 30%, Malvasia 10%

Leżakuje na osadzie drożdżowym przez 10 miesięcy.

Wino białe wytrawne. Barwa słomkowa. Bukiet elegancki, z nutami zielonych jabłek, cytrusów, białej brzoskwini i owoców tropikalnych z akcentami kwiatów akacji i ziół. W smaku mocno wytrawne i bogate, o żywej kwasowości z lekko sławnym finiszem.

Polecamy głównie do ryb surowych (sushi, tatar z tuńczyka) oraz do owoców morza: krewetek, ostryg, krabów i homarów.

Potencjał leżakowania: 4 lata.
Podawać w temp.: 12-14°C.
Producent: Tenuta di Angoris
Pojemność: 750 ml

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 mineralnym finiszu.

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

Podawać w temp.: 8-9°C.
Producent: Tenuta di Angoris / Villa Locatelli
Pojemność: 375 ml

La Purisima Blanco DO Yecla

Szczepy: Sauvignon blanc, Macabeo, Verdejo

Leżakuje na drożdżach we francuskiej beczce barrique przez 1 miesiąc.

Wino białe wytrawne. Barwa bladółłota z połyskliwymi refleksami. Bukiet orzeźwiający, kwiatowy, owoców tropikalnych i delikatne nuty typowe dla nowej beczki dębowej: słodka wanilia, świeżo wypalane drewno. W smaku pełne, 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 Purisima
Pojemność: 750 ml

Trapio DO Yecla

Szczep: Monastrell ze starych krzewów winnych.

Wino czerwone wytrawne

Barwa głębokiej czerwieni. Bukiet intensywny, aromatyczny i elegancki z akcentami śliwek, czarnej porzeczki, jagód, owoców suszonych, aromatów beczki: opiekanego drewna, kakao, tytoniu, pieprzu, z nutami mięty, lukrecji i ziół. W smaku bogate: wyczuwalny aromat konfitur ze śliwek i ciemnych owoców, nuty lukrecji, skóry, mięty, przypraw.

Polecamy do dziczyzny pieczonej i duszonej, dań z wołowiny, a także do długiego sezonowanych twardych serów - hiszpańskie sery owcze Iberico, włoskie pecorino, parmezan, i wędlin - szynka Serrano, Bresaola, Speck.

Podawać w temp.: 18-20°C.
Producent: La Purisima
Pojemność: 750 ml

20-25 CZERWCA 2016



VENETO

VENETO

TOSKANIA

TOSKANIA

Gran Spumante Extra Dry Cuvée

Szczepy: Glera, Trebbiano, Verduzzo

Wino białe wytrawne musujące.

Barwa słomkowa. Drobne bąbelki. Bukiet delikatny, świeży i owocowy. W smaku orzeźwiające, aksamitne, 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 Valdobbiadene DOCG Superiore Millesimato Ville d'Arfanta Brut

Szczepy: Glera, Trebbiano, Verduzzo

Wino białe wytrawne musujące.

Barwa jasnosłomkowa. Drobne, eleganckie i trwałe bąbelki. Bukiet owocowy, nuty jabłek szarej Renety i kwiaty akacji. W smaku, soczyste, o dobrze wyważonej kwasowości.

Polecamy jako aperitif, do lekkich przystawek, owoców morza i ryb. Sprawdzą się także w towarzystwie słodkich deserów.

Podawać w temp.: 7-9°C.
Producent: Vinicola Serena
Pojemność: 750 ml

Chianti DOCG Terre Di Poppiano

Szczepy: Sangiovese 80%, Canaiolo, Ciliegiole, Colorino 20%

Wino czerwone wytrawne.

Barwa rubinowa. Bukiet aromatyczny, z nutami wiśni, o dobrej kwasowości. **Wino codzienne.**

Polecamy do każdego rodzaju dań: makaronów, (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

Morellino Di Scansano DOCG I Massi

Szczepy: Sangiovese 85%, Alicante, Merlot, Cabernet Sauvignon 15%

Leżakuje w beczce przez 8-10 miesięcy i przez 4-6 miesięcy w butelce.

Wino czerwone wytrawne. Barwa ciemnej czerwieni. Bukiet złożony, pikantny, akcenty jeżyn, śliwek, wiśni. W smaku pełne i mocne, balsamiczne.

Polecamy do potraw z wołowiny, dzika, kurczaka, makaronów z mięsnymi sosami oraz wędlin i serów sezonowanych, jak pecorino romano lub parmezan.

Potencjał leżakowania wina: 5-10 lat.
Podawać w temp.: 16-18°C.
Producent: Conte Ferdinando Guicciardini
Pojemność: 750 ml

CENA TYGODNIA

33,90 zł
28,90 zł

CENA TYGODNIA

33,90 zł
29,90 zł

CENA TYGODNIA

35,90 zł
31,99 zł

NOWOŚĆ



CENA TYGODNIA

35,90 zł
31,99 zł

CENA TYGODNIA

39,90 zł
35,90 zł

CENA TYGODNIA

52,90 zł
47,90 zł

VENETO

VENETO

 DOLINA
LOARY

LANGWEDOCJA

BURGUNDIA

TOSKANIA

Prosecco DOC Treviso Frizzante

Szczep: Glera 100%
Wino białe wytrawne
musujące.

Barwa bladłosłomkowa
z trwałą pianką
i drobnymi bąbelkami.
Bukiet owocowy
i kwiatowy
o delikatnym aromacie
i nutach cytrusowych.

W smaku
orzeźwiające,
delikatnie musujące,
o lekkim cieple
i aromatycznym
owocowym finiszu.

**Polecamy jako
aperitif o każdej
porze dnia, do
lekkich dań i sałatek.**

Podawać w temp.:
8-10°C.

Producent: Villa
Sandi

Pojemność: 750 ml

Spumante Rosato Il Fresco Brut

Szczep: Różne odmiany
białych i czerwonych
winogron

Wino różowe
wytrawne musujące.

Barwa różowolosiowa.
Bukiet owocowy
i kwiatowy z delikatnymi
nutami jabłek Golden
i drobnych górskich
kwiatów.

W smaku wytrawne
i orzeźwiające, pełne
harmonii,
o długim owocowym
finiszu.

**Polecamy jako aperitif,
do lekkich słonych
przekąsek
i przystawek, a także
do smażonych
owoców**

morza i ryb.

Podawać w temp.:
6-8°C.

Producent:
Villa Sandi

Pojemność: 750 ml

Chardonnay Cuvée d'Aurore

Szczep: Chardonnay
Wino białe wytrawne.

Barwa jasnosłomkowa
z zielonymi refleksami.
Bukiet delikatny
z wyczuwalnymi
akcentami białych
owoców, 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 w temp.:
10-12°C.

Producent:
Véronique Günther
Château
Château du Coing

Pojemność: 750 ml

Chardonnay IGP Pays d'Oc Les Terres Froides

Szczep:
Chardonnay 100%
Wino białe wytrawne.

Barwa słomkowzłota.
Bukiet czysty
i orzeźwiający
z akcentami świeżych
winogron, owoców
egzotycznych
i dojrzałych jabłek.
W smaku żywe,
przejrzyste, o wyraźnej
mineralności
i przyjemnej ożywczej
kwasowości.

**Polecamy jako
aperitif, znakomicie
sprawdzi się w
towarzystwie ryb,
owoców morza
i sushi.**

**Potencjał
leżakowania: 3 lata.**

Podawać w temp.:
12°C.

Producent:
Louis Max
Pojemność: 750 ml

Beaujolais - Villages

Szczep:
Gamay 100%
Wino czerwone
wytrawne.

Barwa głębokiej
ceglastej czerwieni.
Bukiet intensywny,
z wyraźnymi
akcentami
czerwonych
owoców - zwłaszcza
truskawek i malin.
W smaku młode
i żywe, świeże,
bardzo soczyste
i owocowe, dobrze
zbalansowane.

**Polecamy
do lekkich dań,
grillowanych
mięs czerwonych.
Świetnie komponuje
się z ciastami
z dużą ilością
czerwonych
i ciemnych owoców.**

Podawać w temp.:
12°C.

Producent:
Louis Max
Pojemność: 750 ml

Chianti Classico DOCG Campopazzo

Szczepy: 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 Monterinaldi
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: 11.00-20.00, sb: 10.00-17.00
- Al. KEN 85, tel. 22 756 38 55, pn-śr: 11.00-20.00, czw-pt: 11.00-20.00, sb: 11.00-18.00
- ul. Francuska 11, tel. 22 610 93 00, pn-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, tel. 694 940 252, 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.