



I vini mediterranei 22/2016

Los vinos mediterraneos

Les vins Méditerranéens

Os vinhos do Mediterrâneo

Wina śródziemnomorskie

04-09 LIPCA 2016

NOWOŚĆ

200 ml

CENA TYGODNIA

12,90 zł
10,90 zł

CENA TYGODNIA

26,90 zł
22,90 zł

CENA TYGODNIA

35,90 zł
29,90 zł

CENA TYGODNIA

35,90 zł
29,90 zł

CENA TYGODNIA

39,90 zł
35,90 zł

CENA TYGODNIA

45,90 zł
39,90 zł

CENA TYGODNIA

24,90 zł
21,90 zł

VENETO

VENETO

KATALONIA

ALZACJA

ALZACJA

DOLINA LOARY

Sprizzoso

Szczep: Różne odmiany białych winogron. Spritz oryginalnie był weneckim aperitifem. Koktajl aromatyzowany na bazie wina. Barwa pomarańczowa zachodzącego słońca, delikatne trwałe bąbelki. Bukiet przyjemny, owocowy. W smaku wytrawne i orzeźwiające, o dobrym balansie pomiędzy goryzką i słodyczą, o aromatycznym finiszu.

Polecamy jako aperitif o każdej porze dnia, do lekkich dań, przekąsek. Znakomite do drinków. Podać w kieliszku z lodem i plasterkiem pomarańczy, w równych proporcjach: Sprizzoso + prosecco + woda gazowana.

Podawać w temp.: 6-8°C.

Producent: Villa Sandi

Pojemność:

750 ml, 200 ml

Prosecco DOC Treviso La Gioiosa Brut

Szczep: 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/

La Gioiosa

Pojemność: 750 ml

Cava Rabetllat i Vidal Rosé Brut

Szczepy: Garnacha, Trepát Produkowane metodą identyczną, jak w przypadku produkcji szampana. Leżakuje na osadzie drożdżowym przez 36 m-cy.

Wino różowe wytrawne musujące.

Barwa bladociemna. Pianka drobna i żwawe bąbelki. Bukiet intensywny z akcentami truskawek i drobnych owoców leśnych. W smaku aksamitne, o znakomicie zbalansowanej słodyczy 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

Riesling Vin d'Alsace AAC

Szczep: Riesling 100%

Leżakowanie w dużej dębowej beczce przez 9 miesięcy.

Wino białe wytrawne. Barwa bladocytrynowa z zielonymi refleksami. Bukiet pełen owoców cytrusowych, zielonych jabłek z delikatnymi nutami ziół mięty i szałwii. W smaku mineralne, o przyjemnej dobrze zbalansowanej kwasowości.

Polecamy do ryb, skorupiaków (np. spaghetti con vongole), białego mięsa, słonych przekąsek.

Potencjał leżakowania: 7 lat.

Podawać w temp.: 8-10°C.

Producent:

Earl Scheidecker

& Fils

Pojemność: 750 ml

Gewurztraminer Vin d'Alsace AAC

Szczep: Gewurztraminer 100%

Leżakowanie 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 zestawie owoców liczy, marakuji, ananasa, mango.

Wyczuwalne nuty kwiatów białej róży, mięty i koniczyny oraz przypraw korzennych. W smaku wyraziste, porwijące pełnię smaku i aromatu.

Polecamy jako aperitif, do mocno przyprawionych potraw, zwłaszcza dań kuchni azjatyckiej (tajskiej, indyjskiej, chińskiej), do wyrazistych w smaku serów i deserów.

Potencjał leżakowania: 7 lat.

Podawać w temp.: 8-10°C.

Producent:

Earl Scheidecker & Fils

Pojemność: 750 ml

Petillant Jus de Rasin

Szczep: Chenin Blanc 100%

Sok z winogron słodki musujący bezalkoholowy.

Barwa cytrynowa, średnio intensywna. Bukiet aromatyczny, z nutami dojrzałych winogron. W smaku młode, świeże, soczyste, owocowe, słodkie, dobrze zbalansowane kwasowością, o przyjemnych drobnych bąbelkach.

Polecamy o każdej porze dnia i nocy!

Podawać w temp.: 6-8°C.

Producent:

Raymond Morin

Pojemność: 750 ml



Spritz

Temperatura podania Spritzu 6-8°C

11-16 LIPCA 2016

18-23 LIPCA 2016

NOWOŚĆ

CENA TYGODNIA
12,90 zł
11,50 zł

200 ml

CENA TYGODNIA
29,90 zł
26,90 zł

CENA TYGODNIA
34,90 zł
29,90 zł

CENA TYGODNIA
25,90 zł
22,90 zł

375 ml

CENA TYGODNIA
14,90 zł
12,90 zł

CENA TYGODNIA
37,90 zł
34,90 zł

CENA TYGODNIA
23,90 zł
20,90 zł

375 ml

CENA TYGODNIA
25,90 zł
22,90 zł

CENA TYGODNIA
33,90 zł
28,90 zł

CENA TYGODNIA
39,90 zł
34,90 zł

CENA TYGODNIA
48,90 zł
43,90 zł

CENA TYGODNIA
23,90 zł
19,90 zł

CENA TYGODNIA
34,90 zł
28,90 zł

CENA TYGODNIA
34,90 zł
28,90 zł

VENETO

VENETO

FRIULI

RIOJA

RIOJA

VENETO

VENETO

VENETO

PIEMONTE

EMILIA ROMAGNA

EMILIA ROMAGNA

Prosecco DOC Treviso Terra Serena Extra Dry
Szczip: Glera
Wino białe wytrawne musujące.
Barwa słomkowa z zielonymi refleksami. Drobne trwałe bąbelki. Bukiet świeży, owocowy, z nutami jabłek. W smaku orzeźwiające, przyjemnie musujące.
Polecamy jako aperitif, do lekkich przekąsek, przystawek oraz do owoców morza i ryb.
Podawać w temp.: 7-9°C.
Producent: **Vinicola Serena**
Pojemność: 750 ml

Prosecco Cuvée DOC Treviso Ville d'Arfanta Extra Dry
Szczip: Glera
Wino białe wytrawne musujące.
Barwa słomkowa z zielonymi refleksami. Drobne, trwałe bąbelki. Bukiet świeży, z wyraźnymi akcentami jabłek Golden i owoców cytrusowych. Golden i owoców cytrusowych. 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

Chardonnay DOC Friuli Isonzo
Szczip: 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: 750, 375 ml

Marqués de Reinoso DOC Rosado
Szczip: Garnacha 60%, Tempranillo 40%
Wino różowe wytrawne.
Barwa intensywna malinowa. Bukiet aromatyczny, z wyraźnymi nutami owoców truskawek i malin a także kwiatów. W smaku świeże, soczyste, owocowe.
Polecamy do przystawek takich jak wędliny i tapas oraz do dań pierwszych - salatek z grillowanym kurczakiem lub kozim serem, makaronów z sosami, paellii.
Podawać w temp.: 10-12°C.
Producent: **Marqués de Reinoso**
Pojemność: 750 ml

Marqués de Reinoso DOC Crianza
Szczip: Tempranillo 100%
Leżakuje w beczce dębowej.
Wino czerwone wytrawne.
Barwa ciemnowisniowa. Bukiet intensywny z nutami śliwek, jeżyn, oraz przypraw korzennych, palonego drewna, dymu. W smaku zaskakuje aksamitnymi taninami i długim finiszem.
Polecamy do dziczyzny, mięs czerwonych (gulaszu), mięs z grilla, a także do sezonowanych szynki i salami.
Potencjał leżakowania: 5 lat.
Podawać w temp.: 16-18°C.
Producent: **Marqués de Reinoso**
Pojemność: 750 ml, 375 ml

Prosecco DOC Treviso Frizzante
Szczip: 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, do lekkich dań z ryb marynowanych w ziołach i do wszelkich prostych przystawek podanych ze świeżymi ziołami.
Podawać w temp.: 8-10°C.
Producent: **Villa Sandi**
Pojemność: 750 ml

Prosecco Valdobbiadene DOCG Superiore Extra Dry
Szczip: 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, musujące, z wyczuwalną nutą słodczy, o długim miękkim owocowym finiszu.
Polecamy jako aperitif, do lekkich dań z ryb marynowanych w ziołach i do wszelkich prostych przystawek podanych ze świeżymi ziołami.
Podawać w temp.: 6-8°C.
Producent: **Villa Sandi/La Gioiosa**
Pojemność: 750 ml

Prosecco Valdobbiadene DOCG Superiore Cuvée Oris Dry
Szczip: Glera 100%
Wino białe półwytrawne musujące.
Barwa bladłosłomkowa z delikatną pianką i drobnymi bąbelkami. Bukiet owocowy i kwiatowy z wyraźnymi nutami dojrzałych jabłek, gruszek, brzoskwiń, bananów, a także delikatnego melona i kwiatów akacji. W smaku orzeźwiające, przyjemnie musujące, z wyczuwalną nutą słodczy, o długim miękkim owocowym finiszu.
Polecamy jako aperitif, do lekkich dań i sałatek z surowych owoców morza oraz do świeżych i kremowych serów.
Podawać w temp.: 6-8°C.
Producent: **Villa Sandi**
Pojemność: 750 ml

Moscato Corte Rossa
Szczip: Moscato Bianco
Wino białe słodkie musujące.
Barwa słomkowożółta. Pianka drobna delikatna i trwała. Bukiet aromatyczny, świeży, przyjemnie owocowy. W smaku żywe, o dobrze wyważonej słodczy.
Polecamy do każdego rodzaju deserów, zwłaszcza do sałatek owocowych, delikatnych tart z owocami i bitą śmietaną oraz do deserów lodowych.
Znakomite - mocno schłodzone - na upalny letni wieczór!
Podawać w temp.: 6-8°C.
Producent: **Cantine Manfredi**
Pojemność: 750 ml

Lambrusco Reggiano DOP Amabile
Szczip: Lambrusco Marani, Lambrusco Maestri, Lambrusco Montericco, 55%, Lambrusco Salamino 30%, Ancellotta 15%
Wino czerwone półwytrawne musujące.
Barwa głębokiej rubinowej czerwieni z fioletowymi refleksami. Trwała drobna pianka. Bukiet aromatyczny z nutami kwiatów i dojrzałych owoców czerwonych. W smaku przyjemnie słodkawe, owocowe z delikatnymi eleganckimi taninami.
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 z konfiturą.
Podawać w temp.: 10-13°C.
Producent: **Donelli Vini**
Pojemność: 750 ml, 375 ml

Lambrusco Reggiano DOP Brut
Szczip: 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 intensywny, 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 z konfiturą.
Podawać w temp.: 12-16°C.
Producent: **Donelli Vini**
Pojemność: 750 ml

ORYGINALNE, ŚWIEŻE LASAGNE, CANNELLONI I PARMIGIANA Z BAKŁAŻANÓW WYPRODUKOWANE WE WŁOSZECH

LASAGNE AL RAGÙ
mięso wołowo-wieprzowe, pomidory, sos beszamelowy

LASAGNE ALLA SORRENTINA
mozzarella, sos beszamelowy, pomidorki cherry, sos pomidorowy

LASAGNE ZE SZPARAGAMI
szparagi, mozzarella, sos beszamelowy

CANNELLONI
Z RICOTTĄ I SZPINAKIEM
ricotta, szpinak, sos pomidorowy

PARMIGIANA Z BAKŁAŻANÓW
grillowane bakłażany, mozzarella, sos pomidorowy, sos beszamelowy

4-6 MINUT W MIKROFALI LUB 15 MINUT W PIEKARNIKU, KUP NA WAGĘ I SPRÓBUJ ORYGINALNYCH SMAKÓW SŁONECZNEJ ITALII !

CENA TYGODNIA

25,90 zł
22,90 zł

CENA TYGODNIA

22,90 zł
20,90 zł

CENA TYGODNIA

39,90 zł
35,90 zł

CENA TYGODNIA

38,90 zł
33,90 zł

CENA TYGODNIA

42,90 zł
37,90 zł

CENA TYGODNIA

37,90 zł
33,90 zł
 MURCIA
(Yecla)

 MURCIA
(Yecla)

TOSKANIA

TOSKANIA

PUGLIA

PUGLIA

Old Hands Roble DO Yecla

Szczep: Monastrell z uprawy ekologicznej ze starych krzewów winnych.

Leżakuje w beczce przez 4 miesiące.

Wino czerwone wytrawne.

Barwa czerwieni dojrzałej czereśni 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, szynka serrano), serów dojrzewających (hiszpańskich serów owczych, Iberico), a także do mięs grillowanych i pieczonych.

Podawać w temp.: 16-18°C.

Producent:

La Purisima

Pojemność:

750 ml

La Purisima Syrah DO Yecla

Szczep: 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, szynka), potrawek mięsno-warzywnych długo duszonych (bigos, gulasz) oraz mięs pieczonych i z grilla.

Podawać w temp.: 16-18°C.

Producent:

La Purisima

Pojemność:

750 ml

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 nutami grejfruta, owoców tropikalnych i dzikich kwiatów.

W smaku świeże, o orzeźwiającej kwasowości, intrygujący długi finisz owoców egzotycznych.

Polecamy jako aperitif, do lekkich przystawek: sałatek ze świeżych warzyw, wszelkich ryb i owoców morza, także do sushi.

Podawać w temp.: 10-12°C.

Producent:

Conte Ferdinando

Guicciardini

Pojemność: 750 ml

Chianti Colli Fiorentini D.O.C.G. il Cortile

4-6 miesięcy dojrzewania w dużych beczkach i 2 miesiące w butelce przed wprowadzeniem na rynek.

Szczepy: Sangiovese 80%, Merlot i Cabernet Sauvignon 10%, Canaiolo 5%, Colorino 5%

Wino czerwone wytrawne.

Barwa rubinowa z fioletowymi refleksami. Bukiet intensywnie aromatyczny, przyjemnie owocowy, z nutami wiśni i jeżyn. W smaku pełne, o dobrze zbalansowanej owocowości i kwasowości.

Polecamy do wędlin dojrzewających (salami, szynka parmeńska), do serów twardych (parmezan), do pizz, makaronów z sosami pomidorowymi (ragu, amatriciana), a także do białych i czerwonych mięs duszonych, pieczonych i grillowanych.

Potencjał leżakowania:

5 lat.

Podawać w temp.:

16-18°C

Producent: Ferdinando

Guicciardini

Pojemność: 750 ml

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

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

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: 10.00-16.30
- Al. KEN 85, tel. 22 756 38 55, pn-śr: 11.00-20.00, czw-pt: 11.00-20.00, sb: 11.00-16.30
- 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

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

www.piccolaital.pl



- 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: 11.00-20.00, 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

W niedzielę sklepy nieczynne.