



I vini mediterranei 23/2016

Los vinos mediterraneos

Les vins Méditerranéens

Os vinhos do Mediterrâneo

Wina śródziemnomorskie

01-06 SIERPNIA 2016



CENA TYGODNIA

20,90 zł

18,90 zł

CENA TYGODNIA

29,90 zł

26,90 zł



CENA TYGODNIA

45,90 zł

39,90 zł

CENA TYGODNIA

45,90 zł

39,90 zł

CENA TYGODNIA

33,90 zł

28,90 zł



CENA TYGODNIA

19,90 zł

17,90 zł



VENETO

Prosecco DOC Treviso Terra Serena Brut

Szczep: Glera
Wino białe wytrawne musujące.

Barwa jasnosłomkowa z zielonymi refleksami. Drobne żywe bąbelki. Bukiet świeży, owocowy, z nutami jabłek. W smaku orzeźwiający, przyjemnie musujący, o wytrawnym finiszu.

Polecamy jako aperitif, do lekkich przekąsek, przystawek oraz do lekkich dań z ryb i białych mięs.

Podawać w temp.: 7-9°C.

Producent:
Vinicola Serena
Pojemność: 750 ml

VENETO

Gran Spumante Extra Dry Cuvée

Szczepy: 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

ALTO ADIGE

Chardonnay DOC Alto Adige

Szczep: Chardonnay
Wino białe wytrawne. Barwa cytrynowa z zielonymi refleksami. Bukiet delikatny, specyficzny, o nutach bananowych i przypraw korzennych. W smaku obfita owocowość zbalansowana jest przyjemną, ożywczą kwasowością o nutach eleganckich, ziołowych i przyprawowych.

Polecamy jako aperitif, do lekkich przystawek, do białych mięs i ryb w marynatkach ziołowych.

Podawać w temp.: 10-11°C.
Producent:
Kurtatsch - Cortaccia
Pojemność: 750 ml

ALTO ADIGE

Pinot Bianco DOC Alto Adige

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

VENETO

Soave DOC Terre Lunghe

Szczepy: Garganega 80%, Trebbiano di Soave 20%

Wino białe wytrawne.

Barwa słomkowa ze złotymi refleksami. Bukiet aromatyczny o 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, 375 ml

08-13 SIERPNIA 2016

15-20 SIERPNIA 2016



VENETO

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 orzeźwiający, o dobrym balansie pomiędzy gorzkością 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 plastrem pomarańczy, w równych proporcjach: Sprizzoso + prosecco + woda gazowana.
Podawać w temp.: 6-8°C.
Producent: Villa Sandi
Pojemność: 750 ml, 200 ml



VENETO

Prosecco DOC Treviso Frizzante
Szczep: Glera 100%
Wino białe wytrawne musujące.
Barwa bladostomkowa z trwałą pianką i drobne bąbelki. Bukiet owocowy i kwiatowy o delikatnym aromacie i nutach cytrusowych. W smaku orzeźwiający, delikatnie musujący, lekkie, o 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

FRIULI

Modoleto Bianco Brut
Szczepy: Pinot Nero, Pinot Bianco, Chardonnay
Wino białe wytrawne musujące.
Barwa słomkowa ze złotymi refleksami, drobne trwałe bąbelki. Bukiet delikatny, aromatyczny, wyczuwalne białe kwiaty oraz nuty mineralne. W smaku wytrawne, eleganckie, orzeźwiający, o dobrej kwasowości i długim finiszu.
Polecamy przede wszystkim jako aperitif, a także do smażonych przekąsek w panierce oraz do makaronów z kremowymi sosami, np. do spaghetti carbonara.
Podawać w temp.: 4-6°C.
Producent: Tenuta di Angoris
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

TOSKANIA

Viognier Camposegredo Toscana IGT
Szczep: Viognier
Kriomaceracja i fermentacja w kadzi ze stali nierdzewnej w kontrolowanej temperaturze 18-20°C.
Wino białe wytrawne.
Barwa słomkowożółta. Bukiet kwiatowy z nutami brzoskwini i moreli. W smaku pełne, o dobrej strukturze, kwasowości i długim finiszu.
Polecamy do dań pierwszych, sałatek z kurczakiem i owocami, do tłustych ryb oraz makaronów z sosami i dużą ilością parmezanu.
Podawać w temp.: 10-12°C.
Producent: Conte Ferdinando Guicciardini
Pojemność: 750 ml

TOSKANIA

Morellino di Scansano DOCG Carbonile
Szczep: Sangiovese
Wino czerwone wytrawne.
Barwa ciemnej rubinowej czerwieni z fioletowymi refleksami. Bukiet aromatyczny z nutami owoców leśnych, śliwek i jeżyn. W smaku owocowe, przyjemnie wytrawne.
Wino codzienne. Polecamy do każdego rodzaju dań: makaronów z sosami na bazie czerwonych lub białych mięs, do pizzy, risotto, gulaszy oraz potraw mięsnych i warzywnych.
Podawać w temp.: 16°C.
Producent: Conte Ferdinando Guicciardini
Pojemność: 750 ml

VENETO

Hugo
Szczep: Różne odmiany białych winogron
Koktajl aromatyzowany na bazie wina.
Barwa atrakcyjna, słomkowożółta, delikatne trwałe bąbelki. Bukiet przyjemny, owocowy, z nutami kwiatów dzikiego bzu. W smaku wytrawne, orzeźwiający, o dobrym balansie pomiędzy kwasowością i słodyczą oraz o przyjemnym finiszu.
Znakomite do drinków. Podać w kieliszku z lodem i listkami mięty.
Podawać w temp.: 6-8°C.
Producent: Villa Sandi
Pojemność: 750 ml

VENETO

Prosecco Valdobbiadene DOCG Spago Frizzante
Szczep: Glera 100%
Wino białe wytrawne musujące.
Barwa słomkowożółta z zielonymi refleksami, drobne bąbelki. Bukiet intensywnie owocowy z wyraźnymi nutami dojrzałych jabłek Golden. W smaku eleganckie, delikatnie musujące, o długim miękkim, owocowym finiszu.
Polecamy jako aperitif, do lekkich dań z ryb marynowanych w ziołach i wszelkich prostych przystawek ze świeżymi ziołami.
Podawać w temp.: 6-8°C.
Producent: Villa Sandi
Pojemność: 750 ml

KATALONIA

Cava Rabetllat i Vidal Brut
Szczepy: Xarel-lo, Macabeo
Produkowane metodą identyczną jak szampan. Leżakuje przez 18 miesięcy.
Wino białe wytrawne musujące.
Barwa słomkowa. 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

KATALONIA

Cava Rabetllat i Vidal Reserva Brut
Szczepy: Chardonnay, Macabeo, Xarel-lo
Produkowane metodą identyczną jak szampan. Leżakuje przez 72 miesięcy.
Wino białe wytrawne musujące.
Barwa słomkowa. Pianka elegancka, bąbelki drobnutkie i trwałe. Bukiet orzechowy, o przyjemnym aromacie świeżo upieczonej skórki chleba. W smaku złożone, o bogatej strukturze i zbalansowanej wytrawności i kwasowości.
Polecamy jako aperitif, do przekąsek, przystawek oraz do smażonych tapasów, ryb i owoców morza.
Podawać w temp.: 6-8°C.
Producent: Bodegas Finca Ca n'Estella
Pojemność: 750 ml

MURCIA (Yecla)

La Purisima Blanco DO Yecla
Szczepy: Sauvignon blanc, Macabeo, Verdejo
Leżakuje na drożdżach we francuskiej beczce barrique przez 1 miesiąc.
Wino białe wytrawne musujące.
Barwa bladżółta. Bukiet orzeźwiający, kwiatowy, i owoców tropikalnych. 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 Purisima
Pojemność: 750 ml

VENETO

Chardonnay Veneto IGT
Szczep: Chardonnay
Wino białe półwytrawne.
Barwa słomkowa z zielonymi refleksami. Bukiet orzeźwiający, owocowy z nutami białych kwiatów. W smaku delikatne, owocowe z wyczuwalną nutą słodczy.
Polecamy jako aperitif, do lekkich przystawek, sałatek, jajek, ryb i owoców morza.
Podawać w temp.: 10-12°C.
Producent: Villa Canestrari
Pojemność: 750 ml

Najpopularniejszy włoski drink

Spritz

Temperatura podania Spritzu 6-8°C



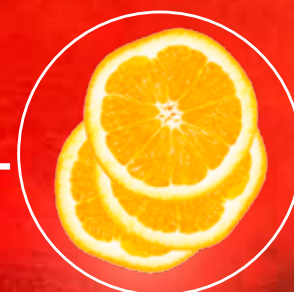
+



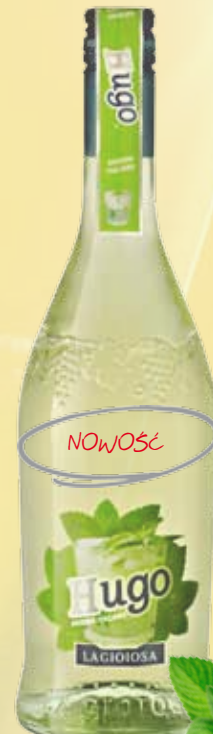
+



+



Pojemność 750 ml i 200 ml



NOWOŚĆ



www.piccolait.pl

Al. KEN 85
ul. Egejska 17
ul. Emilii Plater 47
ul. Francuska 11
ul. Hoża 29/31
Pl. Wilsona 4
ul. Puławska 28
ul. F. Klimczaka 1
ul. Kasprzycza 54 B
info: 22 885 85 52

CENA TYGODNIA

34,90 zł
28,99 zł



MEGA
PROMOCJA



CENA TYGODNIA

34,90 zł
28,99 zł

NOWOŚĆ



CENA TYGODNIA

25,90 zł
22,90 zł

NOWOŚĆ



CENA TYGODNIA

25,90 zł
22,90 zł

22-27 SIERPNIA 2016

CENA TYGODNIA

26,90 zł
23,99 zł



CENA TYGODNIA

26,90 zł
23,90 zł

VENETO
EMILIA ROMAGNA

Pinot Chardonnay Spumante Extra Dry

Szczep: Pinot Bianco 65%, Chardonnay 35%
Wino białe wytrawne musujące.

Barwa bladostomkowa z zielonymi refleksami. Pianka długotrwała, bąbelki drobne. Bukiet elegancki, intensywny i owocowy. W smaku świeże, pianka kremowa.

Polecamy jako aperitif, do owoców morza, prostych dań z ryb morskich, makaronów z sosami śmietanowymi i grzybowymi, do tortellini i ravioli, a także tłustych miękkich serów.

Podawać w temp.: 8-10°C.

Producent: Donelli Vini
Pojemność: 750 ml

VENETO
EMILIA ROMAGNA

Lambrusco Reggiano DOP Amabile

Szczepy: Lambrusco Marani, Lambrusco Maestri, Lambrusco Monferico, 55%, Lambrusco Salamino 30%, Ancellotta 15%

Wino czerwone półwytrawne musujące.

Barwa głębokiej rubinowej czerwieni z fiołkowymi 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 podawanych z konfiturą.

Podawać w temp.:

10-13°C.
Producent: Donelli Vini
Pojemność: 750 ml

UMBRIA

Fontanella Bianco IGT

Szczep: Trebbiano Toscano 55%, Grechetto 45%

Wino białe wytrawne.

Barwa blada, słomkowożółta z delikatnymi zielonymi refleksami. Bukiet delikatny, nuty kwiatów i owoców banana, ananasa, brzoskwini, glogu. W smaku świeże, przyjemnie orzeźwiające.

Polecamy do zup, lekkich makaronów z warzywami, sosami i do owoców morza.

Podawać w temp.: 8-10°C.

Producent: Agricola Goretti
Produzione Vini
Pojemność: 750 ml

UMBRIA

Fontanella Rosso IGT

Szczepy: Sangiovese 50%, Merlot 50%

Wino czerwone wytrawne.

Barwa średnio intensywniej rubinowej czerwieni z fiołkowymi refleksami. Bukiet aromatyczny, z nutami owoców wiśni i śliwek. W smaku świeże, aksamitne, z przyjemnymi taninami.

Polecamy do świeżych serów, salami i szynki sezonowanych, a także do dań makaronowych z sosami mięsnymi.

Podawać w temp.:

16-18°C.
Producent: Agricola Goretti
Produzione Vini
Pojemność: 750 ml

DOLINA
LOARY

Rosé d'Anjou AC

Szczep: Grolleau 100%

Wino różowe półwytrawne.

Barwa bladorożowa. Bukiet przyjemnie owocowy z nutami truskawek i malin. W smaku lekkie, świeże, o znakomicie zbalansowanej słodczy i kwasowości.

Polecamy jako aperitif, do przystawek i przekąsek oraz lekkich dań z ryżem z lekką nutą egzotyczną.

Podawać w temp.:

10-12°C.
Producent: Raymond Morin
Pojemność: 750 ml

DOLINA
LOARY

Cabernet d'Anjou AC Demi-Sec

Szczep: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Wino różowe półwytrawne.

Barwa różowołososiowa z ciemniejszymi refleksami. Bukiet owocowy z wyraźnymi nutami malin. W smaku eleganckie, orzeźwiające, o dobrze zbalansowanej kwasowości i słodczy, o pełnym finiszu.

Polecamy jako aperitif, do delikatnych sezonowanych wędlin takich jak salami, szynka parmeńska, do lekkich dań z nutą słodko-słoną oraz do owocowych deserów.

Potencjał leżakowania: 3-4 lata.

Podawać w temp.:

12-13°C.
Producent: Raymond Morin
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: 11.00-19.00, czw-pt: 11.00-20.00, sb: 11.00-16.30
- 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: 09.00-16.00

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: 9.00-16.00
- 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

W niedzielę sklepy nieczynne.

