



I vini mediterranei: 24/2016

Los vinos mediterraneos

Les vins Méditerranéens

Os vinhos do Mediterrâneo

Wina śródziemnomorskie

05-10 WRZEŚNIA 2016



NOWOŚĆ

CENA TYGODNIA
26,90 zł
22,90 zł



CENA TYGODNIA
14,90 zł
12,90 zł

CENA TYGODNIA
38,90 zł
33,90 zł



CENA TYGODNIA
37,90 zł
34,90 zł



MEGA
PROMOCJA

CENA TYGODNIA
67,90 zł
59,90 zł

CENA TYGODNIA
25,90 zł
22,90 zł



CENA TYGODNIA
14,90 zł
12,90 zł



VENETO

Hugo
Szczep: Różne odmiany białych winogron
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 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 orzeźwiający, z przyjemnymi żywymi bąbelkami, o aromatycznym owocowym finiszu.
Polecamy jako aperitif, do lekkich słonych przekąsek i przystawek, a także do owoców morza - zwłaszcza gotowanych mulli.
Podawać w temp.: 6-8°C.
Producent: Villa Sandi
Pojemność: 750 ml, 200 ml



VENETO

Valpolicella Classico DOC
Szczepy: 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 trzciowymi 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
Leżakowanie w beczce przez 15 miesięcy i w butelce przez 6 miesięcy.
Wino czerwone wytrawne.
Barwa intensywnej 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 - wołowy, pieczonej kaczki, wędlin sezonowanych (połędwica 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



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, 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, 375 ml

12-17 WRZEŚNIA 2016

19-24 WRZEŚNIA 2016



CENA TYGODNIA
26,90 zł
22,90 zł

VENETO



CENA TYGODNIA
33,90 zł
28,90 zł

VENETO



CENA TYGODNIA
22,90 zł
20,90 zł

KATALONIA



CENA TYGODNIA
35,90 zł
29,90 zł

KATALONIA



CENA TYGODNIA
34,90 zł
29,90 zł

PIEMONTE



CENA TYGODNIA
29,90 zł
26,90 zł

VENETO



CENA TYGODNIA
12,90 zł
11,50 zł

MURCIA (Yecla)



CENA TYGODNIA
22,90 zł
20,90 zł

MURCIA (Yecla)



BIO

CENA TYGODNIA
26,90 zł
23,90 zł

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 fioletoowymi refleksami. Bukiet złożony, dojrzałe czerwone i czarne owoce, nuty suszonych fig, toffi, kawy, przypraw i ziół. W smaku pełne, czyste, soczyście wiśniowe, z przyjemnymi taninami. Polecamy do wędlin sezonowanych (salami, szynki), 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



CENA TYGODNIA
43,90 zł
37,90 zł

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 żółtosłomkowa ze złotymi refleksami. Bukiet złożony z nutami białych kwiatów, brzoskwini, zielonych bananów i skórki z cytryny. W smaku pełne, o oleistej strukturze 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



CENA TYGODNIA
37,90 zł
32,99 zł

PUGLIA

Caleido Negramaro del Salento IGP

Szczep: Negramaro Leżakuje w beczce barrique przez 15 miesięcy. Wino czerwone wytrawne. Barwa intensywnej czerwieni. Bukiet nieco dziki z nutami śliwek, wiśni, porzeczki i przypraw. W smaku wyraziste, aksamitne taniny, przyjemny finisz. Polecamy do dań mięsnych, (gulasz, bigos) i treściwych dań makaronowych. Potencjał leżakowania: 9 lat. Podawać w temp.: 18-20°C. Producent: Antica Masseria Jorche Pojemność: 750 ml

Sprizzoso

Szczep: Różne odmiany białych winogron. Spritz oryginalnie był Weneckim aperitifem. **Koktajl na bazie wina.** Barwa pomarańczowa, trwałe bąbelki. Bukiet owocowy. W smaku orzeźwiający, o dobrym balansie pomiędzy goryczą, a słodyczą, i aromatycznym finiszem. **Polecamy jako aperitif o każdej porze dnia, do lekkich dań i przekąsek.** Znakomite do drinków. Podawać w temp.: 6-8°C. Producent: Villa Sandi Pojemność: 750 ml, 200 ml

Prosecco DOC Treviso Frizzante

Szczep: Glera 100% Wino białe wytrawne musujące. Barwa bladostłomkowa 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

Petit Clot dels Oms Blanco DO Penedes

Szczepy: Chardonnay, Macabeu, Xarel-lo, Muscat Wino białe wytrawne. Barwa bladostłomkowa z zielonymi refleksami. Bukiet intensywny, z wyraźnymi akcentami owoców cytrusowych i tropikalnych, takich jak mango, banan, ananas. W smaku świeże, orzeźwiający, 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

Clot dels Oms Tinto DO Penedès

Szczepy: Merlot, Cabernet Sauvignon Leżakuje w nowych francuskich beczkach barrique przez 12 miesięcy. Wino czerwone wytrawne. Barwa rubinowej czerwieni z ceglastymi refleksami. Bukiet przyjemny, wyczuwalne owoce wiśni, malin, delikatne przyprawy. W smaku przyjemnie wytrawne, o dobrze zbalansowanej kwasowości. **Polecamy do każdego rodzaju dań mięsnych, dań z warzyw, zapiekank, pizzy oraz serów dojrzewających i wędlin sezonowanych.** Potencjał leżakowania: 4-5 lat. Podawać w temp.: 16-18°C. Producent: Cantine Manfredi Pojemność: 750 ml

Dogliani Bricco Rosso DOCG

Szczep: Dolcetto di Dogliani Leżakowanie w beczce dębowej przez 6 miesięcy. Wino czerwone wytrawne. Barwa rubinowej czerwieni z fioletoowymi refleksami. Bukiet przyjemny, wyczuwalne owoce wiśni, malin, delikatne przyprawy. W smaku przyjemnie wytrawne, o dobrze zbalansowanej kwasowości. **Polecamy do każdego rodzaju dań mięsnych, dań z warzyw, zapiekank, pizzy oraz serów dojrzewających i wędlin sezonowanych.** Potencjał leżakowania: 4-5 lat. Podawać w temp.: 16-18°C. Producent: Cantine Manfredi Pojemność: 750 ml

Prosecco DOC Treviso Terra Serena Extra Dry

Szczep: 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, 200 ml

La Purisima Monastrell DO Yecla

Szczep: Monastrell Wino czerwone wytrawne. Barwa głębokiej ciemnej wiśni. Bukiet intensywny z nutami śliwek, jagód, ziół i przypraw. W smaku wyraziste, o zintegrowanych taninach. **Polecamy do wędlin sezonowanych (salami, szynki), twardych serów dojrzewających, a także potrawek mięsnych duszonych i mięs pieczonych z wołowiny i drobiu.** Podawać w temp.: 16-18°C. Producent: La Purisima Pojemność: 750 ml

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 fioletoowymi refleksami. Bukiet złożony, dojrzałe czerwone i czarne owoce, nuty suszonych fig, toffi, kawy, przypraw i ziół. W smaku pełne, czyste, soczyście wiśniowe, z przyjemnymi taninami. **Polecamy do wędlin sezonowanych (salami, szynki), 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

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 żółtosłomkowa ze złotymi refleksami. Bukiet złożony z nutami białych kwiatów, brzoskwini, zielonych bananów i skórki z cytryny. W smaku pełne, o oleistej strukturze 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

Caleido Negramaro del Salento IGP

Szczep: Negramaro Leżakuje w beczce barrique przez 15 miesięcy. Wino czerwone wytrawne. Barwa intensywnej czerwieni. Bukiet nieco dziki z nutami śliwek, wiśni, porzeczki i przypraw. W smaku wyraziste, aksamitne taniny, przyjemny finisz. **Polecamy do dań mięsnych, (gulasz, bigos) i treściwych dań makaronowych.** Potencjał leżakowania: 9 lat. Podawać w temp.: 18-20°C. Producent: Antica Masseria Jorche Pojemność: 750 ml

Sieć sklepów Piccola Italia & Mediterraneo w Warszawie

- 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. Kasprowicza 54 lok. B (Żoliborz)
- Sklep Partnerski, Łódź, Al. Politechniki 1

we współpracy z włoskim Konsorcjum Szynki Parmeńskiej



PARMA HAM ...la bella vita

ma przyjemność zaprosić Państwa na bezpłatną degustację SZYNKI PARMEŃSKIEJ, która odbędzie się w naszych sklepach w dniach 28.09 – 01.10.2016 roku w godz. 15:00-19:00.



5 spośród 8 sklepów naszej sieci „Piccola Italia & Mediterraneo” w Warszawie: 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 Szynki Parmeńskiej – Consorzio del Prosciutto di Parma, zrzeszające wszystkich producentów szynki parmeńskiej. <http://specialist.prosciuttodiparma.com/>

CENA TYGODNIA

34,90 zł
28,99 zł

CENA TYGODNIA

23,90 zł
21,90 zł

CENA TYGODNIA

23,90 zł
21,90 zł

CENA TYGODNIA

33,90 zł
28,90 zł

CENA TYGODNIA

39,90 zł
35,90 zł

CENA TYGODNIA

42,90 zł
38,90 zł VENETO
EMILIA ROMAGNA

TOSKANIA

TOSKANIA

TOSKANIA

TOSKANIA

ALZACJA

Lambrusco Reggiano DOP Brut**Szczypty:** 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 czerwonych owoców. 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**Quotidiano Bianco****Szczypty:** Trebbiano 70%, Falanghina 30%**Wino białe wytrawne.**

Barwa słomkowa ze złotymi refleksami. Bukiet intensywny i owocowy. W smaku orzeźwiająca, przyjemna, dobrze wyważona.

Polecamy jako aperitif, do lekkich przekąsek, prostych dań z ryb i białych mięs oraz do świeżych serów.

Podawać w temp.: 12°C.

Producent: **Gattavecchi**
Pojemność: 750 ml**Quotidiano Rosso****Szczypty:** Sangiovese 70%, Merlot 30%**Wino czerwone wytrawne.**

Barwa rubinowej czerwieni z fioletowymi refleksami. Bukiet intensywny, owocowy. W smaku przyjemne, harmonijne.

Wino codzienne. Polecamy do przystawek takich jak antipasti, wędliny sezonowane, sery świeże lub lekko dojrzałe oraz do makaronów i pizzy, mięs pieczonych i grillowanych.

Podawać w temp.: 16°C.

Producent: **Gattavecchi**
Pojemność: 750 ml**Chianti DOCG Terre Di Poppiano****Szczypty:** Sangiovese 80%, Canaiolo, Cilieggiolo, 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**Vermentino Costa Toscana IGT****Szczypty:** Vermentino 100%**Kriomaceracja i fermentacja w kadzi ze stali nierdzewnej w temperaturze 18-20°C i leżakowanie w butelce.****Wino białe wytrawne.**

Barwa słomkowożółta. Bukiet intensywny, z nutami grejfruta, owoców tropikalnych i dzikich kwiatów. W smaku świeże, o orzeźwiającej kwasowości, 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**Pinot Gris Vin d'Alsace AAC****Szczypty:** Pinot Gris 100%
Leżakowanie w dużej dębowej beczce przez 6 miesięcy.**Wino białe półwytrawne.** Barwa cytrynowa. Bukiet aromatyczny z nutami owoców tropikalnych i kandyzowanych, kwiatów akacji i róż, miodu i przypraw - pieprzu, imbiru, cynamonu oraz mięty i szałwii. W smaku pełne, 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

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-sr: 11.00-19.00, 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. Emili Plater 47, tel. 22 654 04 47, pn-sr: 11.00-19.00, czw-pt: 11.00-20.00, sb: 09.00-16.00

- ul. Hoża 29/31, tel. 22 628 02 99, pn-pt: 9.00-20.00, sb: 09.00-17.00
- pl. Wilsona 4, tel. 22 633 12 51, pn-sr: 9.00-20.00, czw-pt: 9.00-20.30, sb: 09.00-17.00
- ul. Puławska 28, tel. 22 646 57 81, pn-czw: 11.00-19.30, pt: 10.00-20.00, sb: 9:30-16.30
- ul. Franciszka Klimczaka 1, Wilanów, tel. 694 940 252, pn-pt: 11.30-20.00, sb: 10.00-18.00

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

www.piccolait.pl



W niedzielę sklepy nieczynne.