



I vini mediterranei: 26/2016

Los vinos mediterraneos

Les vins Méditerranéens

Os vinhos do Mediterrâneo

Wina śródziemnomorskie

31 PAŹDZIERNIKA - 05 LISTOPADA 2016



Cava Rabetllat i Vidal Brut

Szczep: Xarel-lo, Macabeo
Produkowane metodą tradycyjną, czyli identyczną jak w przypadku produkcji szampa.

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, 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, 1500 ml

Cava Rabetllat i Vidal Rosé Brut

Szczep: Garnacha, Trepat
Produkowane metodą tradycyjną, czyli identyczną jak w przypadku produkcji szampa.

Leżakuje na osadzie drożdżowym przez 36 miesięcy.

Wino różowe wytrawne musujące.

Barwa bladociemnoczerwona. Pianka drobna i delikatna, żwawe bąbelki. Bukiet intensywny z akcentami dojrzałych owoców, zwłaszcza 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

Cuvée Bacca Bianca IGT Marca Trevigiana

Szczep: Pinot Bianco, Pinot Grigio
Wino białe wytrawne.

Barwa bladostomkowa. Bukiet owocowy i kwiatowy o delikatnych nutach cytrusowych. W smaku wytrawne, okrągłe, owocowe, o przyjemnym owocowym finiszu.

Polecamy do makaronów i risotto, ryb, doskonałe z Prosciutto di Parma i melonem.

Podawać w temp.: 10-12°C

Producent: Villa Sandi
Pojemność: 750 ml

Cuvée Bacca Rossa IGT Marca Trevigiana

Szczep: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Wino czerwone wytrawne.

Barwa intensywna rubinowa, z fioletowymi refleksami. Bukiet owocowy z nutami owoców leśnych, lekko ziołowy.

W smaku wytrawne, owocowe, dobrze zharmonizowane i okrągłe, smak czerwonych owoców długo utrzymuje się w ustach.

Polecamy do pieczenia wołowych i wieprzowych, idealne do serów półtwardych.

Podawać w temp.: 18-20°C

Producent: Villa Sandi
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 taninach aksamitnych 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

Primitivo di Manduria DOP

Szczep: Primitivo
Leżakuje w małej beczce dębowej barrique przez 12 miesięcy.

Wino czerwone wytrawne.

Barwa intensywnie rubinowa. Bukiet złożony, dżemowe nuty owoców wiśni, czarnych porzeczek, jagód, śliwek oraz przypraw pieprzu i wanilii.

W smaku pełne, wyraziste, o dobrze zbalansowanej słodyczy, kwasowości, alkoholu i taninach.

Polecamy do sycących, dobrze przyprawionych dań z mięsa czerwonego, pieczeni, oraz do treściwych dań makaronowych - spaghetti, carbonara, bolognese.

Potencjał leżakowania: 12 lat.

Podawać w temp.: 18-20°C.

Producent: Antica Masseria Jorche
Pojemność: 750 ml

07-12 LISTOPADA 2016



VENETO

Prosecco DOC Treviso Corte delle Calì Extra Dry

Szczep: Glera
Wino białe wytrawne musujące.

Barwa słomkowa z zielonymi refleksami. Drobne trwałe bąbelki. Bukiet typowy świeży i owocowy. W smaku przyjemne, świeże, o delikatnym, wytrawnym finiszu.

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

Podawać w temp.: 7-9°C.

Producent: **Vinicola**

Serena

Pojemność:

750 ml

VENETO

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 orzeźwiająca, przyjemnie musująca.

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

VENETO

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 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

MURCIA (Yecla)

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 pełne, o zintegrowanych taninach.

Polecamy do wędlin sezonowanych (salami, szynki), twardych serów dojrzewających, a także potraw mięsnych duszonych i mięs pieczonych.

Podawać w temp.: 16-18°C.

Producent:

La Purisima

Pojemność:

750 ml

MURCIA (Yecla)

Old Hands Roble DO Yecla

Szczep: Monastrell z uprawy ekologicznej ze starych krzewów winnych.

Leżakuje w beczce przez 4 m-ce.

Wino czerwone wytrawne.

Barwa czerwieni dojrzalej czereśni z fioletowymi refleksami. Bukiet złożony. Dojrzałe czerwone i czarne owoce, nuty suszonych fig, toffi, kawy, przypraw i ziół. W smaku pełne, soczyste wiśniowe.

Polecamy do wędlin sezonowanych (salami, szynki serrano), serów dojrzewających (hiszpańskich serów owczych, lberico), a także do mięs grillowanych i pieczonych.

Podawać w temp.: 16-18°C.

Producent:

La Purisima

Pojemność:

750 ml

14-19 LISTOPADA 2016



FRIULI

Friulano DOC Friuli Isonzo

Szczep: Friulano 100%
Leżakuje na osadzie drożdżowym przez 5 m-cy.

Wino białe wytrawne.

Barwa słomkowa o złotym odcieniu. Bukiet dzikich kwiatów polnych łączy się z aromatami siana. W smaku wytrawne. Finisz migdałowy.

Polecamy do lekkich zup, kremowych risotto, oraz dań kuchni azjatyckiej. W regionie Friuli tradycyjnie podaje się z szynką dojrzewającą San Daniele, bądź pije się samo bez potraw.

Podawać w temp.: 8-9°C.

Producent:

Tenuta di Angoris

Pojemność:

750 ml

FRIULI

Refosco dal Peduncolo Rosso DOC Friuli Isonzo

Szczep: Refosco Peduncolo Rosso 100%

Leżakuje w beczce dębowej przez 6 miesięcy.

Wino czerwone wytrawne.

Barwa ceglastej czerwieni. Bukiet z nutami czarnej porzeczki, wiśni, białego pieprzu, lekko ziołowy. W smaku żywe, o dojrzałych taninach, lekko dzikie i ziemiste, o wysokiej dobrze zbalansowanej kwasowości.

Polecamy do pieczenia, mięs duszonych w treściwych sosach, dziczyzny i dań pikantnych. Potencjał leżakowania: 5 lat.

Podawać w temp.: 16-18°C.

Producent:

Tenuta di Angoris

Pojemność:

750 ml

DOLINA LOARY

La Sauvignole IGP

Szczep: Sauvignon Blanc 100%
Wino białe wytrawne.

Barwa słomkowa. Bukiet intensywny, aromatyczny, z nutami owoców tropikalnych - marakuja, cytrusów - limonka, z delikatnymi akcentami pieprzu, czarnej porzeczki. W smaku lekkie, czyste, orzeźwiające, o dobrej kwasowości.

Polecamy do warzyw świeżych i gotowanych, sałatek oraz smażonych owoców morza i ryb.

Podawać w temp.: 12-13°C.

Producent:

Raymond Morin

Pojemność:

750 ml

DOLINA LOARY

Rosé d'Anjou AC

Szczep: Grolleau 100%
Wino różowe półwytrawne.

Barwa bladnoróżowa. 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, o lekkiej nucie egzotycznej.

Podawać w temp.: 10-12°C.

Producent:

Raymond Morin

Pojemność:

750 ml

VENETO

Valpolicella Classico DOC

Szczepy: Corvina, Corvinone Veronese, Rondinella, Molinara
Wino czerwone wytrawne.

Barwa intensywnej rubinowej czerwieni. Bukiet elegancki z wyczuwalnymi owocami ciemnej dojrzalej wiśni oraz akcentami kwiatów fiołków i róż. W smaku żywe, o owocowym finiszu.

Polecamy do wędlin sezonowanych, do makaronów z treściwymi 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

**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 (Sklep Patronacki)
ul. Kasprówicza 54 (Sklep Patronacki)

Tak smakuje Dolce Vita



Asiago DOP (CHNP)



Gorgonzola DOP (CHNP)



Parmigiano Reggiano DOP (CHNP)



KAMPANIA FINANSOWANA
PRZY WSPARCIU UNI EUROPEJSKIEJ
ORAZ REPUBLIKI WŁOSKIEJ



REPUBBLICA ITALIANA

To europejski znak przyznawany produktom regionalnym
wyjątkowej jakości, o nazwie nawiązującej do miejsca, w którym
są wytwarzane i podkreślającej ich związek z tym miejscem.



UNIA EUROPEJSKA WSPIERA KAMPANIĘ
PROMUJĄCĄ WYSOKOJAKOŚCIOWE
PRODUKTY ROLNE



ENJOY
IT'S FROM
EUROPE

ma przyjemność zaprosić Państwa na bezpłatną degustację serów ASIAGO, GORGONZOLA, PARMIGIANO REGGIANO, która odbędzie się w naszych sklepach w dniach 20-22 i 27-29.10.2016 roku w godz. 15:00-20:00.

21-26 LISTOPADA 2016



CENA TYGODNIA
~~44,90 zł~~
39,90 zł

VENETO

Prosecco DOC Treviso Il Fresco Millesimato Extra Dry
Szczip: Glera 100%
Wino białe wytrawne musujące.
Barwa bladłosłomkowa z trwałą pianką i drobnymi bąbelkami. Bukiet owocowy i kwiatowy z wyraźnymi nutami dojrzałych jabłek Golden oraz kwiatów górskich. W smaku wytrawne, elegancko delikatne, owocowy posmak towarzyszy w harmonijnym i przyjemnym finiszu.
Polecamy jako aperitif, do przystawek, idealne do ryb marynowanych oraz dań pierwszych z dodatkiem ziół.
Podawać w temp.: 6-8°C.
Producent: **Villa Sandi**
Pojemność: 750 ml



CENA TYGODNIA
~~29,90 zł~~
25,90 zł

MURCIA (JUMILLA)

Las Hermanas Joven DO Jumilla
Szczip: Monastrell 70%, Syrah 30%
Wino czerwone wytrawne.
Barwa rubinowej, lekko rdzawej czerwieni z fioletowymi refleksami. Bukiet intensywnie aromatyczny, o nutach dojrzałych czerwonych owoców. W smaku pełne, owocowe, świeże i oleiste, o dojrzałych i okrągłych taninach, dobrze zbalansowanej kwasowości, oraz przyjemnym finiszu.
Polecamy do pieczonych połędwicy i drobiu, dań w treściwych i bogatych sosach, risotto i paelli z warzywami strączkowymi, półtwardych, dojrzewających serów owczych i kozich.
Potencjał leżakowania: 3 lata.
Podawać w temp.: 14-16°C.
Producent: **Bodegas Luzon**
Pojemność: 750 ml



CENA TYGODNIA
~~29,90 zł~~
25,90 zł

MURCIA (JUMILLA)

Las Hermanas Organic DO Jumilla
Szczip: Monastrell 100%
Wino czerwone wytrawne.
Barwa intensywnie wiśniowej czerwieni z purpurowymi refleksami. Bukiet złożony, o intensywnym aromacie dojrzałych czerwonych owoców, lekko kwiatowy. W smaku owocowe i orzeźwiające, o długim i przyjemnym oleistym finiszu. Dobrze zbalansowanej kwasowości towarzyszą dojrzałe, delikatne taniny.
Polecamy do zapiekank warzywnych, mięs z grilla, makaronów i dań z ryżem oraz do serów miękkich i półtwardych.
Potencjał leżakowania: 3 lata.
Podawać w temp.: 14-16°C.
Producent: **Bodegas Luzon**
Pojemność: 750 ml



CENA TYGODNIA
~~46,90 zł~~
40,90 zł

ALZACJA

Gewurztraminer Vin d'Alsace AAC
Szczip: Gewurztraminer 100%
Leżakowanie w dużej dębowej beczce przez 6 miesięcy.
Wino białe półwytrawne.
Barwa cytrynowa ze złotymi refleksami. Bukiet intensywny i złożony, o typowym dla szczepu egzotycznym bukietie owoców liczi, maraku, ananasa, mango, z wyczuwalnymi nutami kwiatów białej róży, mięty i koniczyny oraz przypraw korzennych. W smaku wyraziste, porywające pełnią smaku i aromatu.
Polecamy jako aperitif, do mocno przyprawionych potraw, zwłaszcza do dań kuchni azjatyckiej (tajskiej, indyjskiej, chińskiej), do wyrazistych w smaku serów, a także do deserów.
Potencjał leżakowania: 7 lat.
Podawać w temp.: 8-10°C.
Producent: **Earl Scheidecker & Fils**
Pojemność: 750 ml



CENA TYGODNIA
~~38,89 zł~~
33,90 zł

TOSKANIA

Morellino di Scansano DOCG Carbonile
Szczip: 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



CENA TYGODNIA
~~89,90 zł~~
79,90 zł

TOSKANIA

La Historia di Italia IGT Toscana
Szczipy: Merlot 70%, Sangiovese 30%
Leżakuje w małej francuskiej barriques z lasów dębowych Allier przez 12 miesięcy, następnie 4 m-ce w butelce.
Wino czerwone wytrawne.
Barwa purpurowa. Bukiet elegancki, z nutami suszonych śliwek i wiśni, słodkiej wanilii, gorzkiej czekolady, przypraw. W smaku pełne, o harmonijnej strukturze, zaskakuje intensywnością aksamitnych tanin. Finisz długi pełen słodczy dojrzałych śliwek.
Polecamy do wyrazistych serów dojrzewających, dań makaronowych z sosami serowymi, sosów z dodatkiem trufli, zup grzybowych, a także dań na bazie mięs czerwonych i białych, duszonej jagnięciny, grillowanej wołowiny, pieczonego kurczaka.
Potencjał leżakowania: 10-15 lat.
Podawać w temp.: 16-18°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-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: 10.30-19.45, sb: 9.30-16.00
- 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: 09.00-16.00

- 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-śr: 9.00-20.00, czw-pt: 9.00-20.30 sb: 09.00-17.00
- ul. Puławska 28, tel. 22 646 57 81, pn-pt: 9.00-20.00, 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.