



I vini mediterranei: 28/2017

Los vinos mediterraneos

Les vins Méditerranéens

Os vinhos do Mediterrâneo

Wina śródziemnomorskie

30 STYCZNIA - 04 LUTEGO 2017



MURCIA (JUMILLA)

Las Hermanas Organic DO Jumilla

Szczep: Monastrell 100%
Wino czerwone wytrawne.

Barwa intensywniej wiśniowej czerwieni z purpurowymi refleksami. Bukiet złożony, o intensywnym aromacie dojrzałych czerwonych owoców, lekko kwiatowy. W smaku orzeźwiające, o długim i przyjemnym oleistym finiszu.

Dobrze zbalansowanej kwasowości towarzyszą dojrzałe, delikatne taniny.
Polecamy do zapiekanek 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



MURCIA (JUMILLA)

Las Hermanas Joven DO Jumilla

Szczep: 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 pieczonej polędwicy i drobiu, dań w treściwych i bogatych sosach, risotto i paelli z warzywami strączkowymi, półtwardych dojrzewających serów owczych i kozich.

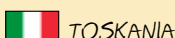
Potencjał leżakowania: 3 lata.

Podawać w temp.: 14-16°C.

Producent:

Bodegas Luzon

Pojemność: 750 ml



TOSKANIA

Chianti DOCG Terre Di Poppiano

Szczepy: Sangiovese 80%, Canaiolo, Ciliegiole, Colorino 20%
Wino czerwone wytrawne.

Barwa rubinowa. Bukiet aromatyczny, owocowy, z nutami wiśni. W smaku młode, żywe, owocowe, o dobrej kwasowości.

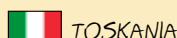
Wino codzienne. Polecamy do każdego rodzaju dań pierwszych: makaronów z sosami pomidorowymi (ragu), do risotto, pizzy, białych i czerwonych mięs duszonych, pieczonych i grillowanych.

Podawać w temp.: 14-16°C.

Producent:

Conte Ferdinando Guicciardini

Pojemność: 750 ml



TOSKANIA

Vermentino Costa Toscana IGT

Szczep: 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: salatek ze świeżych warzyw, wszelkich ryb i owoców morza, także do sushi.

Podawać w temp.: 10-12°C.

Producent:

Conte Ferdinando Guicciardini

Pojemność: 750 ml



VENETO

Prosecco DOC Treviso Frizzante

Szczep: Glera 100%

Wino białe wytrawne musujące.

Barwa bladłosłomkowa z trwałą pianką i drobne bąbelki. Bukiet owocowy i kwiatowy o delikatnym aromacie i nutach cytrusowych. W smaku orzeźwiające, delikatnie musujące, lekkie, o owocowym aromatycznym finiszu.

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

Podawać w temp.: 8-10°C.

Producent:

Villa Sandi

Pojemność: 750 ml



VENETO

Prosecco Valdobbiadene D.O.C.G. Millesimato Extra Dry

Szczep: Glera 100%
Wino białe wytrawne musujące.

Barwa bladłosłomkowa drobnymi, trwałymi bąbelkami. Bukiet owocowy i kwiatowy z wyraźnymi nutami dojrzałych jabłek Golden i białych kwiatów akacji.

W smaku orzeźwiające, wytrawne z wyczuwalną nutą słodczy, o aromatycznym finiszu z wyraźnymi akcentami grejfruta.

Polecamy jako aperitif, do lekkich dań z ryb marynowanych w ziołach i wszelkich prostych przystawek bogatych w świeże, aromatyczne zioła.

Podawać w temp.: 6-8°C.

Producent:

Villa Sandi

Pojemność: 750 ml

06-11 LUTEGO 2017



CENA TYGODNIA
22,90 zł
20,90 zł



MURCIA
(Yecla)

La Purisima Blanco DO Yecla

Szczep: Sauvignon blanc, Macabeo, Verdejo
Leżakuje na drożdżach we francuskiej barrique przez 1 m-c.
Wino białe wytrawne.
Barwa bladżółta z refleksami. Bukiet orzeźwiający, kwiatowy, owoców tropikalnych z nutami typowymi 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



CENA TYGODNIA
22,90 zł
20,90 zł



MURCIA
(Yecla)

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 i jagód. W smaku niezwykle aksamitne, bogate, finisz słodkich owoców.
Polecamy do wędlin sezonowanych (salami, szynki), potraw mięsno-warzwnych długo duszonych (bigos, gulasz) oraz mięs pieczonych i z grilla.
Podawać w temp.: 16-18°C.
Producent: La Purisima
Pojemność: 750 ml



CENA TYGODNIA
39,90 zł
35,90 zł



PUGLIA

Soltema Primitivo del Salento IGP

Szczep: Primitivo
Leżakuje w dużej dębowej botti przez 9 m-cy.
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 kwasowości.
Polecamy do syjących dań mięsnych, mięs pieczonych, potrawek duszonych i treściwych dań makaronowych.
Potencjał leżakowania: 8 lat.
Podawać w temp.: 18-20°C.
Producent: Antica Masseria Jorche
Pojemność: 750 ml



CENA TYGODNIA
12,90 zł
11,50 zł



PUGLIA

Primitivo di Manduria DOP Riserva

Szczep: Primitivo
Leżakuje w małej barrique przez 12 miesięcy i typowych dla regionu amforach capasuni.
Wino czerwone wytrawne.
Barwa głęboka rubinowa. Bukiet aromatyczny, z nutami wiśni, czarnych porzeczek, jagód, śliwek oraz toffi i przypraw. W smaku wyraziste, mocne. Finisz długi i złożony.
Polecamy do syjących, dobrze przyprawionych dań z mięsa czerwonego, baraniny, pieczeni oraz wszelkich mięs duszonych z warzywami.
Potencjał leżakowania: 14 lat.
Podawać w temp.: 18-20°C.
Producent: Antica Masseria Jorche
Pojemność: 750 ml



CENA TYGODNIA
29,90 zł
26,90 zł



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 orzeźwiające, przyjemnie musujące.
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



CENA TYGODNIA
29,90 zł
25,90 zł



PIEMONTE

Piemonte Rosso DOC Passo del Bricco

Szczepy: Nebbiolo 40%, Dolcetto 40%, Barbera 20%
Leżakuje w małej barrique przez ok. 8 m-cy.
Wino czerwone półwytrawne.
Barwa rubinowa. Bukiet z nutami wiśni i fiołków. W smaku harmonijne.
Polecamy do wędlin sezonowanych, twardej serów, makaronów z sosami mięsnymi oraz pieczonej kaczki.
Potencjał leżakowania: 4-5 lat.
Podawać w temp.: 16-18°C.
Producent: Cantine Manfredi
Pojemność: 750 ml



CENA TYGODNIA
34,90 zł
29,90 zł



PIEMONTE

Dogliani Bricco Rosso DOCG

Szczep: Dolcetto di Dogliani
Leżakuje w beczce dębowej przez 6 m-cy.
Wino czerwone wytrawne.
Barwa rubinowej czerwieni. Bukiet z wyczuwalnymi owocami wiśni, malin, delikatnych przypraw.
Polecamy do 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



CENA TYGODNIA
25,90 zł
22,90 zł



FRIUL

Pinot Grigio DOC Friuli Isonzo

Szczep: Pinot Grigio
Leżakuje na osadzie drożdżowym przez 5 m-cy.
Wino białe wytrawne.
Barwa cytrynowa. Bukiet aromatyczny, z nutami brzoskwiń, moreli, jabłek i kwiatów. W smaku aksamitne o przyjemnym, mineralnym finiszu.
Polecamy do serów, sałatek do makaronów z sosami, owoców morza, ryb lub warzyw.
Podawać w temp.: 8-9°C.
Producent: Tenuta di Angoris / Villa Locatelli
Pojemność: 750, 375 ml



CENA TYGODNIA
27,90 zł
24,90 zł



FRIULI

Refosco dal Peduncolo Rosso DOC Friuli Isonzo

Szczep: Refosco Peduncolo Rosso 100%
Leżakuje w beczce dębowej przez 6 m-cy.
Wino czerwone wytrawne.
Barwa ceglasta. Bukiet z nutami czarnej porzeczki, wiśni, białego pieprzu, nieco ziołowy. W smaku żywe, dobry balans kwasowości.
Polecamy do pieczeni, mięs duszonych w 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, z nutami marakuji, limonki, i akcentami kwiatów czarnej porzeczki. W smaku lekkie, orzeźwiające, o dobrej kwasowości.
Polecamy do warzyw świeżych, gotowanych, sałatek oraz owoców morza i ryb.
Podawać w temp.: 12-13°C.
Producent: Raymond Morin
Pojemność: 750 ml



CENA TYGODNIA
27,90 zł
24,90 zł



DOLINA LOARY

Cabernet d'Anjou AC Demi-Sec

Szczep: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Wino różowe półwytrawne.
Barwa łososiowa. Bukiet owocowy z nutami malin. W smaku orzeźwiające, o dobrze zbalansowanej kwasowości i słodyczy.
Polecamy jako aperitif, do salami, szynki parmeńskiej, do lekkich dań z nutą słodko-słoną oraz do deserów.
Potencjał leżakowania: 3-4 lata.
Podawać w temp.: 12-13°C.
Producent: Raymond Morin
Pojemność: 750 ml



Sieć sklepów Piccola Italia & Mediterraneo w Warszawie

www.piccolait.pl

Al. KEN 36 (Ursynów)
Al. KEN 85 (Ursynów)
ul. Egejska 17 (Stegny)
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)

Tak smakuje Dolce Vita



Asiago DOP (CHNP)



Gorgonzola DOP (CHNP)



Parmigiano Reggiano DOP (CHNP)



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



UNIA EUROPEJSKA WSPIERA KAMPANIE PROMUJĄCE WYSOKOJAKOŚCIOWE PRODUKTY ROLNE



...la bella vita

ma przyjemność zaprosić Państwa na bezpłatną degustację serów ASIAGO, GORGONZOLA, PARMIGIANO REGGIANO, która odbędzie się w naszych sklepach w dniach 19-21 i 26-28.01.2017 roku w godz. 15:00-20:00.

CENA TYGODNIA

39,90 zł
35,90 zł

CENA TYGODNIA

28,99 zł
25,90 zł

CENA TYGODNIA

33,90 zł
29,90 zł

CENA TYGODNIA

19,90 zł
17,90 zł

375 ml



CENA TYGODNIA

49,90 zł
45,90 zł

CENA TYGODNIA

55,90 zł
49,90 zł

VENETO

VENETO

VENETO

ALTO ADIGE

ALTO ADIGE

**Prosecco
Valdobbiadene
DOCG
Superiore
Extra Dry**

Szczep: 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

**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,
truskawek i malin,
lekko ziołowy.
W smaku wytrawne,
owocowe, dobrze
zharmonizowane i okrągłe,
smak czerwonych owoców
długo utrzymuje się
w ustach.
Finisz lekko ziołowy.

**Polecamy
do pieczeni wołowych
i wieprzowych, idealne
do serów półtwardych.**

Podawać w temp.:
18-20°C
Producent:
Villa Sandi
Pojemność:
750 ml

**Valpolicella DOC
Boccascaluze**

Szczepy: Corvina 70%,
Rondinella 20%,
Molinara 10%.
*Leżakuje w beczce
dębowej przez
2 miesiące i przez
5 miesięcy w butelce.*

**Wino czerwone
wytrawne.**
Barwa rubinowej
czerwieni.
Bukiet delikatny,
z wyczuwalnymi nutami
owoców wiśni i śliwek.
W smaku łagodne,
owocowe z delikatnymi
taninami.

**Polecamy
do łagodnych wędlin
sezonowanych,
mięś czerwonych
pieczonych
lub grillowanych.**

Podawać w temp.:
16-18°C.
Producent:
Vicentini Agostino
Pojemność:
750, 375 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 i gruszek
z nutami skalistymi.
W smaku aksamitne,
kremowe, o przyjemnym
lekko pikantnym,
mineralnym finiszu.

**Polecamy
do przystawek
i dań 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

**Lagrein DOC
Alto Adige**

Szczep: Lagrein
Wino czerwone wytrawne.

Barwa ciemnej
fioletowej czerwieni.
Bukiet aromatyczny,
z nutami dojrzałych owoców
wiśni, jagód oraz
kwiatów fiołków i przypraw.
W smaku bogate,
aksamitne, o owocowej
skoncentrowanej nucie,
mocnych soczystych
taninach i długim,
lekko pikantnym finiszu.

**Polecamy
do mięś czerwonych
pieczonych i grillowanych,
dziczyzny (zwłaszcza
ptactwa) oraz
twardych dojrzałych
serów i pikantnych
wędlin sezonowanych.**

**Potencjał
leżakowania: 2-5 lat.**
Podawać w temp.:
16-17°C.
Producent:
Kurtatsch - Cortaccia
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
- ul. Francuska 11, tel. 22 610 93 00, pn-pt: 11.00-20.00, sb: 11.00-18.00
- 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

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

www.piccolaital.pl



- 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
- 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
- **NOWY SKLEP** • Al. KEN 36 lok. 38, stacja metra Natolin, tel. 502 57 43 05

W niedzielę sklepy nieczynne.