



I vini mediterranei: 29/2017  
 Los vinos mediterraneos  
 Les vins Méditerranéens  
 Os vinhos do Mediterrâneo  
 Wina śródziemnomorskie

28 LUTEGO - 04 MARCA 2017

CENA TYGODNIA

29,90 zł  
 26,90 zł



CENA TYGODNIA  
 34,90 zł  
 29,90 zł

CENA TYGODNIA

23,90 zł  
 21,90 zł



CENA TYGODNIA  
 23,90 zł  
 21,90 zł

CENA TYGODNIA

39,90 zł  
 34,90 zł



CENA TYGODNIA  
 67,90 zł  
 59,90 zł

VENETO

VENETO

TOSKANIA

TOSKANIA

VENETO

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 orzeźwiająca, przyjemnie musująca, 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

**Prosecco DOC Treviso Millesimato Ville d'Arfanta Extra Dry**

Szczep: Glera  
 Wino białe wytrawne musujące.

Barwa słomkowa. Drobne trwałe bąbelki. Bukiet świeży, z wyraźnymi akcentami jabłek Golden i owoców cytrusowych. W smaku orzeźwiająca, 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

**Quotidiano Bianco**

Szczepy: Trebbiano 70%, Falanghina 30%  
 Wino białe wytrawne.

Barwa słomkowa ze złotymi refleksami. Bukiet intensywny i owocowy. W smaku przyjemne, dobrze wyważone.

**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

**Rosso Quotidiano**

Wino czerwone wytrawne. Barwa rubinowej czerwieni z fioletowymi refleksami. Bukiet niezwykle intensywny, owocowy. W smaku przyjemne, harmonijne. Wino codzienne.

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

Podawać w temp.: 16°C.  
 Producent: **Gatta Vecchi**  
 Pojemność: 750 ml

**Valpolicella Classico DOC**

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

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

**Polecamy do wędlin sezonowanych, do makaronów z treściwymi sosami, bogatych zup oraz dań z dodatkiem mięs.**

**Potencjał leżakowania: 4 lata.**  
 Podawać w temp.: 16-18°C.  
 Producent: **Monte Faustino /il Roverone**  
 Pojemność: 750 ml

**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 rubinowej czerwieni. Bukiet elegancki z akcentami czereśni i wiśni w likierze. W smaku pełne, ciepłe i harmonijne, o aksamiętnej strukturze. Długi finisz.

**Polecamy do dań mięsnych - wołowiny, pieczonej kaczki, wędlin sezonowanych (połudwica 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

06 -11 MARCA 2017

13 - 18 MARCA 2017

20 - 25 MARCA 2017



CENA TYGODNIA  
39,90 zł  
35,90 zł

CENA TYGODNIA  
14,90 zł  
12,99 zł

CENA TYGODNIA  
25,90 zł  
22,90 zł

CENA TYGODNIA  
29,90 zł  
27,90 zł

CENA TYGODNIA  
25,90 zł  
22,90 zł



CENA TYGODNIA  
22,90 zł  
20,90 zł

CENA TYGODNIA  
26,90 zł  
23,90 zł

CENA TYGODNIA  
44,90 zł  
38,90 zł

CENA TYGODNIA  
38,89 zł  
33,90 zł



CENA TYGODNIA  
38,89 zł  
34,90 zł

CENA TYGODNIA  
22,90 zł  
20,90 zł

CENA TYGODNIA  
29,90 zł  
25,90 zł

CENA TYGODNIA  
29,90 zł  
25,90 zł

VENETO FRIULI FRIULI VENETO

**Prosecco DOC Treviso Il Fresco Brut**  
Szczip: Glera 100%  
**Wino białe wytrawne musujące.**  
Barwa słomkowa z drobnymi bąbelkami. Bukiet owocowy i kwiatowy z wyraźnymi nutami dojrzałych jabłek Golden i drobnych białych kwiatów. W smaku wytrawne i orzeźwiające, finisz aromatyczny. **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**  
Pojemność: 750 ml, 200 ml

**Cabernet Sauvignon DOC Friuli Isonzo**  
Szczip: Cabernet Sauvignon  
**Wino czerwone wytrawne.**  
Barwa rubinowa. Bukiet z nutami porzeczek, przypraw i ziół. W smaku owocowe, delikatne taniny. **Polecamy do wędlin i szynki sezonowanych, do prostych dań i duszonych z dodatkiem słonych przekąsek i przystawek, a także do twardych dojrzałych serów.**  
Potencjał leżakowania: 5 lat.  
Podawać w temp.: 16-18°C.  
Producent: **Tenuta di Angoris /Villa Locatelli**  
Pojemność: 750 ml

**Chardonnay DOC Friuli Isonzo**  
Szczip: Chardonnay 100%  
**Wino białe wytrawne.**  
Leżakuje na osadzie drożdżowym przez 5 miesięcy.  
Barwa żółtosłomkowa. Bukiet owocowy z delikatnymi nutami ananasa i bananów. W smaku wytrawne, 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

**Chardonnay Veneto IGT**  
Szczip: Chardonnay  
**Wino białe półwytrawne.**  
Barwa słomkowa z zielonymi refleksami. Bukiet 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

MURCIA (Yecla) MURCIA (Yecla) TOSKANIA TOSKANIA

**La Purisima Monastrell DO Yecla**  
Szczip: Monastrell z uprawy ekologicznej.  
**Wino czerwone wytrawne.**  
Barwa 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 potrawek mięsnych duszonych i mięs pieczonych.**  
Podawać w temp.: 16-18°C.  
Producent: **La Purisima**  
Pojemność: 750 ml

**Old Hands Roble DO Yecla**  
Szczip: Monastrell z uprawy ekologicznej.  
**Wino czerwone wytrawne.**  
Barwa czerwieni dojrzałej czereśni. Bukiet złożony: czerwone i czarne owoce, nuty suszonych fig, toffi, kawy, przypraw i ziół. W smaku pełne, czyste 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

**Viognier Camposegreto Toscana IGT**  
Szczip: Viognier  
**Wino białe wytrawne.**  
Barwa słomkowożółta. Bukiet z nutami owoców brzoskwini i moreli. W smaku pełne, oleiste, o mocnej strukturze, dobrej kwasowości i długim przyjemnym finiszem. **Polecamy do sałatek z kurczakiem i owocami, do tłustych ryb oraz makaronów z sosami i parmezanem.**  
Podawać w temp.: 10-12°C.  
Producent: **Conte Ferdinando Guicciardini**  
Pojemność: 750 ml

**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 potrawek mięsnych i warzywnych.**  
Podawać w temp.: 16°C.  
Producent: **Conte Ferdinando Guicciardini**  
Pojemność: 750 ml

KATALONIA KATALONIA MURCIA (Jumilla) MURCIA (Jumilla)

**Cava Rabetllat i Vidal Brut**  
Szczipy: Xarel-lo, Macabeo  
**Wino białe wytrawne musujące.**  
Produkowane metodą identyczną jak szampan. **Leżakuje na osadzie drożdżowym przez 18 miesięcy.**  
Barwa słomkowa. Pianka delikatna, bąbelki. Bukiet intensywny migdałowo-orzechowy. W smaku przyjemne, o znakomitej 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

**Petit Clot dels Oms Tinto DO Penedès**  
Szczip: Merlot, Cabernet Sauvignon  
**Wino czerwone wytrawne.**  
Barwa rubinowa. Bukiet z nutami owoców i wyczuwalnych przypraw. W smaku bogate, żywe, z gładkimi taninami. **Polecamy do wędlin sezonowanych - salami, szynki oraz dojrzałych twardych serów takich jak parmezan, pecorino, gorgonzola.**  
Potencjał leżakowania: 2-4 lata.  
Podawać w temp.: 13-16°C.  
Producent: **Bodegas Finca Ca n'Estella**  
Pojemność: 750 ml

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

**Las Hermanas Organic DO Jumilla**  
Szczip: Monastrell 100%  
**Wino czerwone wytrawne.**  
Barwa intensywnej wiśniowej czerwieni. Bukiet złożony, o aromacie dojrzałych czerwonych owoców, lekko kwiatowy. W smaku orzeźwiające, o długim i przyjemnym oleistym finiszem. Dobrze zbalansowanej kwasowości towarzyszą dojrzałe, delikatne taniny. **Polecamy do zapiekaneek 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

44,90 zł  
39,90 złCENA TYGODNIA  
28,99 zł  
25,90 złCENA TYGODNIA  
39,90 zł  
34,90 zł

CENA TYGODNIA

24,90 zł  
20,90 złCENA TYGODNIA  
39,90 zł  
34,90 zł

CENA TYGODNIA

39,90 zł  
33,90 złCENA TYGODNIA  
39,90 zł  
35,90 zł

VENETO

VENETO

RIOJA

 EMILIA  
ROMAGNA EMILIA  
ROMAGNA

ALZACJA

**Prosecco DOC Treviso Il Fresco Millesimato Extra Dry**

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

**Cuvée Bacca Bianca IGT Marca Trevigiana**

**Szczep:** Pinot Bianco, Pinot Grigio  
**Wino białe wytrawne.**  
Barwa bladostłomkowa. Bukiet owocowy i kwiatowy o delikatnych nutach cytrusowych. W smaku wytrawne, okrągłe, owocowe, o przyjemnym owocowym finiszu.  
**Polecamy do makaronów i risotto, ryb, doskonale z Prosciutto di Parma i melonem.**  
Podawać w temp.: 10-12°C  
Producent: **Villa Sandi**  
**Pojemność:** 750 ml

**Marqués de Reinosas DOC Crianza**

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

**Symposium IGT Emilia**

**Szczep:** Sauvignon 100%  
*Leżakuje na osadzie drożdżowym przez 8 miesięcy.*  
**Wino białe wytrawne.**  
Barwa słomkowa z zielonymi refleksami. Bukiet odzwierciedla charakterystykę szczepu, lekko pikantny, o nutach bananowych i szałwi. W smaku bogate i eleganckie, o długim przyjemnym i finiszu.  
**Polecamy do dań z makaronów w kremowych sosach, grillowanych ryb, ragout z indyka bądź ryb, kuchni orientalnej.**  
**Potencjał leżakowania:** 8 lat.  
Podawać w temp.: 10-13°C.  
Producent: **Carra di Casatico**  
**Pojemność:** 750 ml

**Torcularia Lambrusco IGT Emilia Frizzante**

**Szczep:** Lambrusco Maestri  
**Wino czerwone wytrawne musujące.**  
Barwa głębokiej rubinowej czerwieni. Eleganckie delikatne bąbelki. Bukiet aromatyczny, owocowy, o nutach dzikich jagód. W smaku orzeźwiający, o przyjemnych taninach, i długim wytrawno-owocowym finiszu.  
**Polecamy do dań typowych dla regionu Emilia Romagna czyli szynek dojrzewających: parmeńska, culatello, do sera parmezan, makaronów ravioli, tortellini oraz do mięs pieczonych podawanych z konfiturą.**  
Podawać w temp.: 12-16°C.  
Producent: **Carra di Casatico**  
**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 szałwi. 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

OFERTA WAŻNA W DANYM TYGODNIU LUB DO WYCZERPANIA ZAPASÓW

Nasze sklepy w Warszawie:

- ul. Egejska 17, tel. 22 754 01 85, pn-śr: 11.00-19.30, czw-pt: 11.00-20.00, sb: 09.00-16.30
- 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.