



I vini mediterranei 31/2017

Los vinos mediterraneos

Les vins Méditerranéens

Os vinhos do Mediterrâneo

Wina śródziemnomorskie

02-06 MAJA 2017

CENA TYGODNIA

49,90 zł
44,90 zł



CENA TYGODNIA

22,90 zł
20,90 zł



CENA TYGODNIA

44,90 zł
39,90 zł



CENA TYGODNIA

67,90 zł
62,90 zł



CENA TYGODNIA

25,90 zł
22,90 zł

CENA TYGODNIA

29,90 zł
25,90 zł

VENETO

Prosecco Valdobbiadene DOCG Superiore Millesimato Extra Dry

Szczep: Glera 100%
Wino białe wytrawne musujące.
Barwa bladłosłomkowa z drobnymi, trwałymi bąbelkami. Bukiet owocowy i kwiatowy z wyraźnymi nutami dojrzałych jabłek Golden i białych kwiatów akacji. W smaku orzeźwiająca, wytrawna z wyczuwalną nutą słodczy, o finiszu aromatycznym 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

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), potrawek mięsno-warzwywnych długo duszonych (bigos, gulasz) oraz mięs pieczonych i z grilla.
Podawać w temp.: 16-18°C.
Producent: La Purisima
Pojemność: 750 ml

MURCIA (Yecla)

Old Hands Joven DO Yecla

Szczep: Monastrell z uprawy ekologicznej.
Wino czerwone wytrawne.
Barwa głębokiej rubinowej czerwieni z fioletowymi refleksami. Bukiet złożony, dojrzały, z dzemowymi nutami jeżyn, aronii, ziół i przypraw. W smaku pełne, skoncentrowane, dojrzałe ciemne owoce, przyjemna kwasowość, delikatne taniny.
Polecamy do wędlin sezonowanych (salami, szynki), twardej serów dojrzewających, a także mięs grillowanych i pieczonych.
Podawać w temp.: 16-18°C.
Producent: La Purisima
Pojemność: 750 ml

ALZACJA

Pinot Gris Vin d'Alsace AAC

Szczep: Pinot Gris 100%
Leżakowanie w dużej dębowej beczce przez 6 miesięcy.
Wino białe półwytrawne.
Barwa cytrynowa. Bukiet aromatyczny z nutami owoców tropikalnych, kwiatów akacji i róż, miodu i przypraw - pieprzu, imbiru, cynamonu oraz mięty i szaławii. W smaku pełne, mineralne o przyjemnej kwasowości i słodkim finiszu.
Polecamy do białego mięsa, wierzprowiny, 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

MURCIA (Jumilla)

Las Hermanas Joven DO Jumilla

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

MURCIA (Jumilla)

Las Hermanas Autor DO Jumilla

Szczep: Monastrell, Tempranillo, Cabernet Sauvignon
Leżakuje 12 m-cy w nowych beczkach.
Wino czerwone wytrawne.
Barwa wiśniowa. Bukiet złożony o nutach dojrzałych śliwek i jeżyn, przypraw, kakao i wanilii. W smaku przyjemne, aksamitne, o dojrzałych taninach i długim czekoladowym finiszu.
Polecamy do bogatych dań pieczonych z grilla, steków, królika, przepiórek, dziczyzny. Świetnie komponuje się z wędzonymi oraz dojrzewającymi serami.
Potencjał leżakowania: 10 lat.
Podawać w temp.: 16-18°C.
Producent: Ermete Medici
Pojemność: 750 ml

CENA TYGODNIA

29,90 zł
26,90 złCENA TYGODNIA
22,90 zł
20,90 zł

CENA TYGODNIA

34,90 zł
29,90 złCENA TYGODNIA
29,90 zł
25,90 złCENA TYGODNIA
39,90 zł
35,90 złCENA TYGODNIA
39,90 zł
36,90 złCENA TYGODNIA
39,90 zł
35,90 złCENA TYGODNIA
14,90 zł
12,99 złMEGA
PROMOCJACENA TYGODNIA
34,90 zł
29,90 zł

NOWOŚĆ



NOWOŚĆ

CENA TYGODNIA

25,90 zł
22,90 zł

UMBRIA

CENA TYGODNIA
25,90 zł
22,90 zł

UMBRIA

VENETO

KATALONIA

KATALONIA

BERGERAC

TOSKANIA

TOSKANIA

VENETO

TOSKANIA

VENETO

UMBRIA

UMBRIA

Prosecco DOC Treviso Terra Serena BrutSzczy: 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**Petit Clot dels Oms Blanco DO Penedes**

Szczy: 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, orzeźwiająca, 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**Cava Rabetllat i Vidal Brut**Szczy: Xarel-lo, Macabeo
Produowane metodą tradycyjną, czyli identyczną jak w przypadku produkcji szampna.

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**Bergerac AC Sec**

Szczy: Sauvignon Blanc 100%

Wino białe wytrawne.

Barwa bladostłomkowa z jasnymi refleksami. Bukiet aromatyczny, intensywny, o nutach owoców pestkowych, cytrusów, ziół i liści. W smaku wytrawne, energetyzujące, o dobrze zrównoważonym alkoholu i kwasowości oraz o przyjemnym owocowym finiszu. **Polecamy jako aperitif, do owoców morza i ryb, dań kuchni azjatyckiej.** Podawać w temp.: 7-8°C. Producent: **Chateau Poulverre**
Pojemność: 750 ml**Vermentino Costa Toscana IGT**

Szczy: 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**Chianti Colli Fiorentini DCG II Cortile**

Szczy: Sangiovese 80%, Merlot i Cabernet Sauvignon 10%, Canaiolo 5%, Colorino 5%

Leżakuje w beczce przez 4-6 miesięcy i 2 m-ce w butelce.

Wino czerwone wytrawne.

Barwa rubinowa. Bukiet aromatyczny, z nutami wiśni i jeżyn. W smaku pełne. **Polecamy do wędlin dojrzewających (salami, szynka parmeńska), do serów twardych (parmezan), makaronów z sosami pomidorowymi (ragu, amatriciana), pizzy, a także mięs białych i czerwonych duszonych, pieczonych i grillowanych.** Potencjał leżakowania wina: 5 lat. Podawać w temp.: 16-18°C. Producent: **Conte Ferdinando Guicciardini**
Pojemność: 750 ml**Prosecco DOC Treviso Il Fresco Brut**

Szczy: 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 orzeźwiająca, finisz aromatyczny. **Polecamy jako aperitif, do lekkich słonnych 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**Vermentino Chardonnay IGT Toscana**

Szczy: Vermentino, Chardonnay

Wino białe wytrawne.

Barwa intensywna bladostłomkowa, ze złotymi refleksami. Bukiet urzekający i hojny, łączy w sobie nuty śródziemnomorskich kwiatów głogu i rozmarynu, dopełnione nutami mandarynek. Istna eksplozja aromatów. W smaku stylowy, o wśmienionym balansie i wysokiej mineralności. Finisz owocowy. **Polecamy do przystawek - antipasti, lekkich mięs duszonych, owoców morza, ostryg, ryb, znakomite z wegetariańskimi daniami pierwszymi.** Podawać w temp.: 10-12°C. Producent: **Dal Cero /Tenuta Montecchiesi**
Pojemność: 750 ml**Soave DOC**

Szczy: Garganega

Wino białe wytrawne.

Barwa słomkowożółta z zielonymi refleksami. Bukiet wielowarstwowy, o nutach dojrzałego melona i pomarańczy, jaśminu i rumianku, dopełniony ziołowymi nutami rozmarynu i kwitnących górskich łąk. W smaku pociągające, dobrze zbalansowane, z utrzymującym się w ustach smakiem cytrusów i melona. Finisz orzeźwiający, lekko migdałowy, o znacznej mineralności, będącej wynikiem wyjątkowego terroir. **Polecamy o każdej porze dnia i nocy, jako aperitif, idealnie podkreśli dania pierwsze, lekkie mięsa, ryby i dania warzywne.** Podawać w temp.: 10-12°C. Producent: **Dal Cero /Tenuta di Corte Giacobbe**
Pojemność: 750 ml**Fontanella Rosso IGT**

Szczy: Sangiovese 50%, Merlot 50%

Wino czerwone wytrawne.

Barwa średnio intensywny rubinowej czerwieni z fioletowymi 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**
Pojemność: 750 ml**Fontanella Bianco IGT**

Szczy: Trebbiano Toscano 55%, Grechetto 45%

Wino białe wytrawne.

Barwa blada, słomkowożółta z delikatnymi zielonymi refleksami. Bukiet delikatny, nuty kwiatów i owoców banana, ananasa, brzoskwini, głogu. W smaku świeże, przyjemnie orzeźwiająca. **Polecamy do zup, lekkich makaronów z warzywami, sosami i do owoców morza.** Podawać w temp.: 8-10°C. Producent: **Agricola Goretti**
Pojemność: 750 ml

CENA TYGODNIA

39,90 zł
32,90 zł

CENA TYGODNIA

29,90 zł
22,90 złMEGA
PROMOCJA

CENA TYGODNIA

25,90 zł
22,90 zł

CENA TYGODNIA

25,90 zł
22,90 zł

CENA TYGODNIA

39,90 zł
34,90 zł

CENA TYGODNIA

49,90 zł
45,90 zł

EMILIA ROMAGNA

FRIULI

FRIULI

VENETO

ALTO ADIGE

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 wytrawnym-owocowym finiszu.

Polecamy do dań typowych dla regionu Emilia Romania czyli szynki 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, 375 ml

Chardonnay DOC Friuli Isonzo
Szczep: Chardonnay 100%
Leżakuje na osadzie drożdżowym przez 5 miesięcy.

Wino białe wytrawne. Barwa żółtosiemkowa. 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

Cabernet Sauvignon DOC Friuli Isonzo
Szczep: Cabernet Sauvignon
Leżakuje w beczce dębowej przez 6 miesięcy.

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 z mięs pieczonych i duszonych z dodatkiem warzyw, a także do twardych dojrziałych serów.

Potencjał leżakowania: 5 lat.

Podawać w temp.: 16-18°C.
 Producent:
Tenuta di Angoris /Villa Locatelli
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 trzęciwymi 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

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 aksaamitne, 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

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-pt: 9.00-20.00, 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
- **NOWY SKLEP** • Al. KEN 36 lok. 38, stacja metra Natolin, tel. 22 529 48 11
- **NOWY SKLEP** • ul. Zamieniecka 80 lok.11 CH Szembeka tel. 502 57 43 05

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

www.piccolaital.pl



W niedzielę sklepy nieczynne.