



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, wytrawne 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 dżemowymi 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 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

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 złCENA TYGODNIA
33,90 zł
28,90 złCENA TYGODNIA
25,90 zł
22,90 złCENA TYGODNIA
25,90 zł
22,90 złCENA TYGODNIA
25,90 zł
22,90 złCENA TYGODNIA
25,90 zł
22,90 zł

VENETO

KATALONIA

KATALONIA

BERGERAC

TOSKANIA

TOSKANIA

VENETO

TOSKANIA

VENETO

UMBRIA

UMBRIA

Prosecco DOC Treviso Terra Serena BrutSzczip: Glera
Wino biale wytrawne musujace.Barwa jasnoslomkowa z zielonymi refleksami. Drobne zywe babelki. Bukiet swiezy, owocowy, z nutami jablka. W smaku orzezwiajace, przyjemnie musujace, o wytrawnym finiszu. **Polecamy jako aperitif, do lekkich przekasek, przystawek oraz do lekkich dan z ryb i bialych mies.** Podawac w temp.: 7-9°C. Producent: **Vinicola Serena** Pojemnosc: 750 ml**Petit Clot dels Oms Blanco DO Penedes**

Szczip: Chardonnay, Macabeu, Xarel-lo, Muscat

Wino biale wytrawne. Barwa bladoslomkowa z zielonymi refleksami. Bukiet intensywny, z wyraźnymi akcentami owocow cytrusowych i tropikalnych, takich jak mango, banan, ananas. W smaku swieze, orzezwiajace, o przyjemnym cytrusowym finiszu. **Polecamy do wszelkich lekkich przystawek i przekasek, do ryb i bialych mies pieczonych i grillowanych, oraz do dan z rybem, warzywami, miesem takich jak risotto, paella.** Podawac w temp.: 8-10°C. Producent: **Bodegas Finca Ca n'Estella** Pojemnosc: 750 ml**Cava Rabetllat i Vidal Brut**

Szczip: Xarel-lo, Macabeo

Produkowane metoda tradycyjna, czyli identyczna jak w przypadku produkcji szampna. **Lezakuje na osadzie drozdzowym przez 18 miesiecy.** **Wino biale wytrawne musujace.** Barwa slomkowa z zielonymi refleksami. Pianka delikatna, zwawe babelki. Bukiet intensywny migdalowo-orzechowy. W smaku przyjemne, o znakomicie zbalansowanej wytrawnosci i kwasowosci. **Polecamy jako aperitif, do lekkich przekasek, tapasow, a takze do niezbyt slodkich deserow.** Podawac w temp.: 6-8°C. Producent: **Bodegas Finca Ca n'Estella** Pojemnosc: 750 ml**Bergerac AC Sec**

Szczip: Sauvignon Blanc 100%

Wino biale wytrawne. Barwa bladoslomkowa z jasnymi refleksami. Bukiet aromatyczny, intensywny, o nutach owocow pestkowych, cytrusow, zioli i liści. W smaku wytrawne, energetyzujace, o dobrze zrownowazonym alkoholu i kwasowosci oraz o przyjemnym owocowym finiszu. **Polecamy jako aperitif, do owocow morza i ryb, dan kuchni azjatyckiej.** Podawac w temp.: 7-8°C. Producent: **Chateau Poulvere** Pojemnosc: 750 ml**Vermentino Costa Toscana IGT**

Szczip: Vermentino 100%

Kriomaceracja i fermentacja w kadzi ze stali nierdzewnej w temperaturze 18-20°C i lezakowanie w butelce. **Wino biale wytrawne.** Barwa slomkowozolta. Bukiet intensywny, z nutami grejpruta, owocow tropikalnych i dzikich kwiatow. W smaku swieze, o orzezwiajacej kwasowosci, dlugi finisz owocow egzotycznych. **Polecamy jako aperitif, do lekkich przystawek: salatek ze swiezich warzyw, wszelkich ryb i owocow morza, takze do sushi.** Podawac w temp.: 10-12°C. Producent: **Conte Ferdinando Guicciardini** Pojemnosc: 750 ml**Chianti Colli Fiorentini DCG II Cortile**

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

Lezakuje w beczce przez 4-6 miesiecy i 2 m-ce w butelce. **Wino czerwone wytrawne.** Barwa rubinowa. Bukiet aromatyczny, z nutami wiśni i jezyn. W smaku pelne. **Polecamy do wędlin dojrzewajacych (salami, szynka parmeńska), do serow twardych (parmezan), makaronow z sosami pomidorowymi (ragu, amatriciana), pizzy, a takze mies bialych i czerwonych duszonych, pieczonych i grillowanych.** **Potencjal lezakowania wina: 5 lat.** Podawac w temp.: 16-18°C. Producent: **Conte Ferdinando Guicciardini** Pojemnosc: 750 ml**Prosecco DOC Treviso Il Fresco Brut**

Szczip: Glera 100%

Wino biale wytrawne musujace. Barwa slomkowa z drobnymi babelkami. Bukiet owocowy i kwiatowy z wyraźnymi nutami dojrzalych jablka Golden i drobnych bialych kwiatow. W smaku wytrawne i orzezwiajace, finisz aromatyczny. **Polecamy jako aperitif, do lekkich slonych przekasek i przystawek, a takze do owocow morza - zwlaszcza gotowanych muli.** Podawac w temp.: 6-8°C. Producent: **Villa Sandi** Pojemnosc: 750 ml, 200 ml**Vermentino Chardonnay IGT Toscana**

Szczip: Vermentino, Chardonnay

Winnica polozona w Cortonie na wysokości 270 metrow. Moszcz winogronowy fermentuje w duzych dębowych beczkach, gdzie nabiera zlozonosci i struktury. **Wino biale wytrawne.** Barwa intensywna bladoslomkowa, ze zlotymi refleksami. Bukiet urzekajacy i hojny, laczy w sobie nuty sróziemnomorskich kwiatow glögu i rozmarynu, dopelnione nutami mandarynek. Istna eksplozja aromatow. W smaku stylowy, o wysmienitym balansie i wysokiej mineralnosci. Finisz owocowy. **Polecamy do przystawek - antipasti, lekkich mies duszonych, owocow morza, ostryg, ryb, znakomite z wegetariańskimi daniami pierwszymi.** Podawac w temp.: 10-12°C. Producent: **Dal Cero /Tenuta Montecchiesi** Pojemnosc: 750 ml**Soave DOC**

Szczip: Garganega

Winnica polozona na zboczach dwuch wygaslych wulkanow Calvarina i Crocetta na wschod od Soave. **Wino biale wytrawne.** Barwa slomkowozolta z zielonymi refleksami. Bukiet wielowarstwowy, o nutach dojrzalego melona i pomarańczy, jasminu i rumianku, dopelniony ziolowymi nutami rozmarynu i kwitnacych gorskich lak. W smaku pociagajace, dobrze zbalansowane, z utrzymujacym sie w ustach smakiem cytrusow i melona. Finisz orzezwiajacy, lekko migdalowy, o znacznej mineralnosci, będacej wynikiem wyjątkowego terroir. **Polecamy o kazdej porze dnia i nocy, jako aperitif, idealnie podkrešli dania pierwsze, lekkie miesa, ryby i dania warzywne.** Podawac w temp.: 10-12°C. Producent: **Dal Cero /Tenuta di Corte Giacobbe** Pojemnosc: 750 ml**Fontanella Rosso IGT**

Szczip: Sangiovese 50%, Merlot 50%

Wino czerwone wytrawne. Barwa srednio intensywny rubinowej czerwieni z fioletowymi refleksami. Bukiet aromatyczny, z nutami owocow wiśni i sliwek. W smaku swieze, aksamitne, z przyjemnymi taninami. **Polecamy do swiezich serow, salami i szynki sezonowanych, a takze do dan makaronowych z sosami miesnymi.** Podawac w temp.: 16-18°C. Producent: **Agricola Goretti** Pojemnosc: 750 ml**Fontanella Bianco IGT**

Szczip: Trebbiano Toscano 55%, Grechetto 45%

Wino biale wytrawne. Barwa blada, slomkowozolta z delikatnymi zielonymi refleksami. Bukiet delikatny, nuty kwiatow i owocow banana, ananasa, brzoskwini, glögu. W smaku swieze, przyjemnie orzezwiajace. **Polecamy do zup, lekkich makaronow z warzywami, sosami i do owocow morza.** Podawac w temp.: 8-10°C. Producent: **Agricola Goretti** Pojemnosc: 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, ujmujące 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.