



I vini mediterranei 32/2017

Los vinos mediterraneos

Les vins Méditerranéens

Os vinhos do Mediterrâneo

Wina śródziemnomorskie

29 MAJA-03 CZERWCA 2017



CENA TYGODNIA

44,90 zł
39,90 zł



CENA TYGODNIA

27,90 zł
23,90 zł



CENA TYGODNIA

39,90 zł
35,90 zł



CENA TYGODNIA

24,90 zł
20,90 zł



CENA TYGODNIA

59,90 zł
53,90 zł



CENA TYGODNIA

39,90 zł
35,90 zł

VENETO

DOLINA LOARY

ALTO ADIGE

RIOJA

PUGLIA

PUGLIA

Prosecco DOC Treviso Il Fresco Millesimato Extra Dry

Szczep: Glera 100%
Wino białe wytrawne musujące.

Barwa bladłosłomkowa z trwałą pianką i drobnymi bąbelkami. Bukiet owocowy i kwiatowy

z wyraźnymi nutami dojrzałych jabłek 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

Cabernet d'Anjou AC Demi-Sec

Szczep: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Wino różowe półwytrawne. Barwa lososiowa. Bukiet owocowy z nutami malin.

W smaku orzeźwiający, o dobrze zbalansowanej kwasowości i słodyczy.

Polecamy jako aperitif, do salami, szynki parmeńskiej, 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

Chardonnay DOC Alto Adige

Szczep: Chardonnay

Wino białe wytrawne.

Barwa cytrynowa z zielonymi refleksami. Bukiet delikatny, specyficzny, o nutach bananowych i przypraw korzennych.

W smaku obfita owocowość zbalansowana przyjemną, ożywczą kwasowością o nutach eleganckich, ziołowych i przyprawowych.

Polecamy jako aperitif, do lekkich przystawek, do białych mięs i ryb w marynatkach ziołowych.

Podawać w temp.: 10-11°C.

Producent:

Kurtatsch - Cortaccia

Pojemność:

750 ml

Marqués de Reinosá 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 taninami i długim finiszem.

Polecamy do dziczyzny, mięs czerwonych pieczonych, duszonych (gulaszu), mięs z grilla, a także do szynki sezonowanych i salami.

Potencjał leżakowania: 5 lat.

Podawać w temp.: 16-18°C.

Producent:

Marqués de Reinosá

Pojemność:

750 ml, 375 ml

Soltema Primitivo del Salento IGP

Szczep: Primitivo
Leżakuje w dużej dębowej butli 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 sycących 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

Primitivo di Manduria DOP

Szczep: Primitivo

Leżakuje w małej beczce dębowej barrique przez 12 miesięcy.

Wino czerwone wytrawne.

Barwa rubinowa. Bukiet złożony, nuty wiśni, czarnych porzeczek, jagód, śliwek, pieprzu i wanilii. W smaku pełne, o dobrze zbalansowanej słodyczy, kwasowości, alkoholu i taninach.

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

Potencjał leżakowania: 12 lat.

Podawać w temp.: 18-20°C.

Producent:

Antica Masseria Jorche

Pojemność:

750 ml

Czekolada



Pewien chłopak powiedział kiedyś, że jego wymarzoną pracą byłoby czyszczenie maszyn w fabryce po produkcji czekolady.

Jaka słodka byłaby to praca...

Zapraszamy do fabryki czekolady Simon Coll, do słonecznej Barcelony! Sprawdźmy, czy przypadkiem nie szukają pracowników do sprzątania na linii produkcyjnej?

Simon Coll jest obecnie jednym z bardziej znanych i cenionych producentów czekolady w Hiszpanii. Obecny szczególnie w rodzimej Barcelonie, gdzie od sześciu pokoleń, a dokładnie od 1840 roku, z pasją produkuje czekoladę.

Czekolada – jedno magiczne słowo, które kryje w sobie tysiące możliwości – wstąpmy do sklepu z czekoladami, do cukierni lub lodziarni, czy do działu czekolad w supermarkecie, bogactwo czekolady jest wszechobecne! Jedno magiczne słowo, którego znaczenie tak wszyscy lubimy.

Simon Coll posiada w swojej ofercie setki produktów z czekolady mlecznej i deserowej. Dziesiątki czekoladek sezonowych na Boże Narodzenie: mikolaje, kalendarze adwentowe, bombki, zestawy upominkowe, na Święta Wielkanocne: zajączki, całą gamę czekoladowych jajek, od maleńkich, aż do wielkich 500 g jaj z niespodzianką. Ponadto stale dostępne w ofercie są linie czekolad z różną zawartością kakao, 85 g i 18 g z charakterystycznym żagłowcem na opakowaniu, czekolady do picia na gorąco i cała bogata gama czekoladek dla dzieci: flagowy produkt Simon Coll – różnej wielkości czekoladowe parasolki (m.in. Hello Kitty, różne bajki), czekoladowe kredki duże i małe, pieniążki, buteleczki i wiele innych.

Nasza czekoladowa historia jeszcze się nie kończy. W latach 70. ubiegłego wieku właściciele Simon Coll kupują fabrykę czekolady Amattler (rok założenia 1797). Chcą przywrócić świetności marki Amattler cieszącej się ogromnym uznaniem w Barcelonie i Hiszpanii pod koniec XIX i na początku XX wieku. Antonio Amattler, trzecie pokolenie rodziny producentów ekskluzywnej czekolady, był szczególnym patronem artystów sztuki modernistycznej XIX wieku. Artysci, między innymi Alfons Mucha i Rafael Penagos, specjalnie dla Amattler stworzyli bezcenne grafiki, które dzisiaj możemy podziwiać tylko i wyłącznie na opakowaniach produktów linii czekolad i czekoladek Amattler. Simon Coll promuje Amattler jako linię czekolad i czekoladek premium dla dorosłych. W ofercie znajdziemy propozycje eleganckich czekoladek upominkowych w puszkach i puszczech: czekoladowe listki mleczne i deserowe, kwiatki z nadzieniem z wina Cava, migdały w czekoladzie, linię czekolad 85 g i 18 g z grafikami artystów Muchy i Penagosa oraz specjalną linię Origen Ghana i Ecuador o różnej zawartości kakao 70% i 85% – to gama super naturalnych czekolad wyprodukowanych tylko z ziaren kakaowca i cukru, bez dodatku innych popularnych wspomagaczy takich jak lecytyna sojowa czy wanilia.

Proces produkcji czekolady Simon Coll i Amattler jest ściśle kontrolowany od samego początku.

Ziarna kakaowca pochodzą z dwóch kontynentów i z dwóch krajów szczególnie cenionych na świecie za ten właśnie surowiec. Kakaowiec z afrykańskiej Ghany cechuje intensywność i szczególne właściwości, które zyskuje przy paleniu, zaś ziarna z południowoamerykańskiego Ekwadoru są ponoć wyjątkowo aromatyczne.

Owoce kakaowca tuż po zebraniu zostają nacięte, przykryte liśćmi bananowca i pozostawione na kilkunastu fermentację, podczas której ustępuje naturalna gorycz ziaren, a rozwija się pożądaný smak i aromat. Po tym czasie ziarna są suszone i najlepiej kiedy ten proces odbywa się naturalnie w słońcu, następnie palone są w piecu w temperaturze ok. 120-150 °C. Kolejnym etapem jest rozdzielenie łupiny od wewnętrznej części ziarna, którą poddaje się mieleniu – w tym momencie dodawany jest cukier i mleko – w przypadku czekolady mlecznej, a następnie cała masa ucierana jest w temperaturze 50-80 °C przez kilka lub nawet kilkadziesiąt godzin aby uzyskać gładszą, bardziej kremową strukturę. Następnie masę schładza się stopniowo i przekłada do matryc i foremek – tutaj w kontrolowanej temperaturze czekoladki uzyskują swoje kształty, które w fazie końcowej zostają jeszcze pięknie opakowane.

Czekolady Simon Coll i Amattler czekają na Państwa na półkach w sklepach Piccola Italia & Mediterraneo.

Zapraszamy na słodkie zakupy!

05-10 CZERWCA 2017

CENA TYGODNIA
20,90 zł
18,90 zł



VENETO

Gran Spumante Extra Dry Cuvée
Szczy: Glera, Trebbiano, Verduzzo
Wino białe wytrawne musujące.

Barwa jasnosłomkowa. Drobne trwałe bąbelki. Bukiet delikatny, świeży i owocowy. W smaku orzeźwiający, aksamitny, o lekko grejpfrutowym finiszu. Podawać w temp.: 7-9°C. Producent: **Vinicola Serena**
Pojemność: 750 ml

CENA TYGODNIA
36,90 zł
33,90 zł



VENETO

Prosecco Valdobbiadene D.O.C.G. Superiore Millesimato Ville d'Arfanta Brut
Szczy: Glera
Wino białe wytrawne musujące.

Barwa jasnosłomkowa. Drobne, eleganckie i trwałe bąbelki. Bukiet owocowy, nuty jabłek szarej Renety i kwiaty akacji. W smaku, soczyste, o dobrze wyważonej kwasowości. **Polecamy jako aperitif, a także jako wino deserowe.**

Podawać w temp.: 7-9°C. Producent: **Vinicola Serena**
Pojemność: 750 ml

CENA TYGODNIA
22,90 zł
20,90 zł



MURCIA (Yecla)

La Purisima Blanco DO Yecla
Szczy: Sauvignon blanc, Macabeo, Verdejo
Wino białe wytrawne.

Barwa bladeżółta z refleksami. Bukiet orzeźwiający, owoców tropikalnych z nutami typowymi dla beczki dębowej: słodka wanilia, świeżo wypalane drewno. W smaku pełne, oleiste, 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 Monastrell DO Yecla
Szczy: Monastrell
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 potraw mięsnych duszonych i mięs pieczonych.

Podawać w temp.: 16-18°C. Producent: **La Purisima**
Pojemność: 750 ml

CENA TYGODNIA
67,90 zł
59,90 zł



VENETO

Valpolicella Classico DOC Superiore Ripasso
Szczy: Corvina, Corvinone Veronese, Rondinella, Croatina, Oseleta

Wino czerwone wytrawne. Barwa rubinowej czerwieni. Bukiet elegancki z akcentami czereśni i wiśni w likierze. W smaku pełne, o aksamitnej strukturze. Długi finisz. **Polecamy do dań mięsnych - wołowiny, pieczonej kaczki, wędlin sezonowanych (polędwica bresaola, salami, szynka) oraz dojrziałych, lecz nie pikantnych serów.**

Polecamy do dań mięsnych: dziczyzny, mięs grillowanych i pieczonych oraz do twardych dojrziałych serów. Wino do medytacji.

Potencjał leżakowania: 10 lat. Podawać w temp.: 18-20°C. Producent: **Monte Faustino /il Roverone**
Pojemność: 750 ml

CENA TYGODNIA
179,90 zł
169,90 zł



ALZACJA

Pinot Blanc Vin d'Alsace AAC
Szczy: Pinot Blanc 100%

Wino białe wytrawne. Barwa słomkowa ze złotymi refleksami. Bukiet owoców dojrziałych gruszek i jabłek „Golden” z wyczuwalnymi nutami ziołowymi (szałwia, mięta) oraz złotych kwiatów i miodu. W smaku czyste, mineralne, o pełnej strukturze, orzeźwiającej kwasowości i cytrusowym finiszu. **Polecamy do lekkich słonych przekąsek, smażonych ryb i owoców morza, wędzonego łososia, risotto oraz dań z pieczonego i smażonego drobiu.**

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: 5 lat. Podawać w temp.: 8-10°C. Producent: **Earl Scheidecker & Fils**
Pojemność: 750 ml



ALZACJA

Pinot Gris Vin d'Alsace AAC
Szczy: Pinot Gris 100%

Wino białe wytrawne. Barwa słomkowa ze złotymi refleksami. Bukiet owoców dojrziałych gruszek i jabłek „Golden” z wyczuwalnymi nutami ziołowymi (szałwia, mięta) oraz złotych kwiatów i miodu. W smaku czyste, mineralne, o pełnej strukturze, orzeźwiającej kwasowości i cytrusowym finiszu. **Polecamy do lekkich słonych przekąsek, smażonych ryb i owoców morza, wędzonego łososia, risotto oraz dań z pieczonego i smażonego drobiu.**

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: 5 lat. Podawać w temp.: 8-10°C. Producent: **Earl Scheidecker & Fils**
Pojemność: 750 ml



ALZACJA

Pinot Gris Vin d'Alsace AAC
Szczy: Pinot Gris 100%

Wino białe wytrawne. 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.**

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



Przeważnie, kiedy dzwonię do Laurent zastaję go przy pracy. Zawsze entuzjastycznie i serdecznie mnie wita i po angielsku z charakterystycznym francuskim akcentem informuje, co właśnie robi. „Dzisiaj od rana przycinam sekotorem krzewy Pinot Gris, jest taka gęsta mgła” lub „Właśnie filtrujemy Pinot Bianco, w tym roku ma wspaniały aromat!”. W głosie Laurent słyszę pasję, oddanie, troskę - żyje tym, co robi. Czasem dostaję zdjęcie spontanicznie zrobione przez niego w trakcie drogi na traktorze do winnicy - „To wschód słońca w naszej winnicy!”

Praca w winnicy i tworzenie win są nierozłącznie związane z życiem rodziny Scheideckerów. Rodzinę tworzą tata Philippe, mama Sonia i Laurent, który niedawno skończył studia enologiczne (czyli winiarstwo). Winnicą i piwnicą zajmują się ojciec i syn. Praca w winnicy jest najbardziej czasochłonna. Teren jest częściowo górzasty. Winnice położone są na pochyłych zboczach i wymagają pracy ręcznej. Mama, Sonia, prowadzi sprawy administracyjne i pomaga. Pracują tylko we troje - na 10 hektarach winnic, robią wino (45.000 butelek), dostarczają je do restauracji i eksportują do kilku krajów europejskich.

Nazwisko Scheidecker brzmi mało „francusko” - raczej „niemiecko”. Fakt ten wynika z historii i dotyczy większości alzackich miejscowości i nazwisk ich mieszkańców.

Alzacja leży w północno wschodniej Francji tuż przy granicy z Niemcami.

Nazwa regionu pochodzi z V wieku i w języku staroniemieckim znaczyła tyle, co „obca ziemia”. Historia nie była łaskawa dla Alzacji. Rzeczywiście region mógł czuć się „wyobcowany”. Wielokrotnie przechodził z rąk do rąk. Był w granicach imperium rzymskiego (Rzymianie zasadzili tu pierwsze winne krzewy!), następnie, na zmianę w granicach ziem Franków (późniejszej Francji) i Niemców (Niemcy), aż do roku 1945 roku, kiedy terytorium Alzacji włączono do granic współczesnej Francji.

Mówiąc o Alzacji należy wspomnieć, że cechuje ją wyjątkowy makroklimat. Alzacja rozciąga się nad rzeką Ren od strony wschodniej, a od strony zachodniej wzdłuż gór Wogeżów. To właśnie dzięki swojemu położeniu Alzacja jest krainą pełną słońca. Wogezy osłaniają region przed napływem chmur deszczowych z zachodu i dlatego nad Alzacją zawsze świeci słońce, a region jest najbardziej suchy w całej Francji. Mimo że Alzacja leży na marginalnej dla uprawy winogron szerokości geograficznej, wyjątkowy makroklimat sprawia, że jeśli nawet temperatura jest niska (stad uprawiane są w 90% szczepy białe, które szybciej dojrzewają), dzięki słońcu możliwa jest produkcja znakomitych wytrawnych, ale i pełnych słodkości aromatycznych win.

Nasz producent Scheidecker oferuje ich cały wachlarz. Wina białe wytrawne takie jak: pelen finezji **Sylvaner** i charakterne **Pinot Blanc**, królewski długowieczny **Riesling**, który w wyjątkowych rocznikach potrafi kuśić aromatem truskawek... oraz pachnący świeżymi winogronami **Muscat**.

Półwytrawne **Pinor Gris** oferuje pełne i okrągłe ciało, a **Gewurztraminer** tropikalną burzę dojrziałych owoców i kwiatów róż. Amatorom dojrziałych nut i szukającym czegoś specjalnego polecamy złote **Pinot Gris Reserve** i odzwierciedlający możliwości alzackiego terroir **Riesling Grand Cru**. Jedynym czerwonym szczepem uprawianym w Alzacji jest **Pinot Noir**. W wydaniu Scheideckera **Pinot Noir** jest lekkie, pełne soczystych czerwonych owoców i miękkich tanin.

Pod koniec zeszłego roku po zbiorach, gdy młode wino spokojnie fermentowało w kadziach, Laurent znalazł chwilę i opuścił Alzację, aby odwiedzić nas w Polsce. W sklepach Piccola Italia poprowadził szkolenia i degustacje dla naszych pracowników i klientów. Mieliśmy okazję spróbować całej linii win Scheideckera - to było doświadczenie...!

Z zaangażowaniem i młodzieńczym entuzjazmem Laurent opowiadał o każdym winie, próbowaliśmy i następnie do win dobieraliśmy potrawy. Laurent opowiadał o wspólnej pracy w rodzinie, o miłości do Alzackiej ziemi i swojej winiarskiej pasji. „Teraz stoję przed wami zwyczajnie ubrany, ale większość czasu spędzam w kaloszach na nogach i roboczym ubraniu, objeżdżając na traktorze winnice i doglądając krzewów”, mówił nasz młody winiarz. Przycinanie gałęzi w zimie, nawożenie, obcinanie liści i selekcja kiści winogron w lecie, długie zbiory na jesieni (każdy szczep dojrzewa inaczej). Do tego dochodzą kolejne godziny w piwnicach, maceracje, fermentacje, przelewanie, dojrzewanie, filtracje, butelkowanie, oklejanie etykietami - a przed wysłaniem win do Polski trzeba jeszcze niestety na każdą butelkę nakleić banderolę... Wiesz, Laurent włącza radio, słucha muzyki (polecą na tę okazję muzykę zespołu Coldplay) i spędza godziny ręcznie przyklejając banderole na butelki win dla Piccola Italia...

Oto nasza Alzacja! Wszystko w małej butelce wina.

Zapraszamy w dniach 7,8 i 9 czerwca do naszych sklepów na degustację czekolady Simon Coll produkowanej w Katalonii



Zapraszamy na prelekcję o winach z regionu Alzacji we Francji do naszego sklepu przy ul. Francuskiej 11 w dniach 7 i 8 czerwca

CENA TYGODNIA

34,90 zł
29,90 zł

KATALONIA

Cava Rabetllat i Vidal Brut

Szczepy: Xarello, Macabeo
Produktowane metodą tradycyjną, identyczną jak w produkcji szampana. Leżakuje na osadzie drożdżowym przez 18 miesięcy.

Wino białe wytrawne musujące.

Barwa słomkowa. Pianka delikatna, zwawe bąbelki.

Bukiet 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

MEGA
PROMOCJA**Spumante Rosato Il Fresco Brut**

Szczep: Różne odmiany białych i czerwonych winogron

Wino różowe wytrawne musujące.

Barwa różowolłososiowa. Bukiet owocowy i kwiatowy z delikatnymi nutami jabłek Golden i drobnych górskich kwiatów.

W smaku wytrawne i orzeźwiające, pełne harmonii, o długim owocowym finiszu.

Polecamy jako aperitif, do lekkich słonych przekąsek i przystawek, a także smażonych owoców morza i ryb.

Podawać w temp.: 6-8°C.

Producent: Villa Sandi
Pojemność: 750 ml

VENETO

VENETO

Sprizzoso

Szczep: Różne odmiany białych winogron. Spritz oryginalnie był Weneckim aperitifem.

Koktajl aromatyzowany na bazie wina.

Barwa pomarańczowa, trwale bąbelki. Bukiet przyjemny, owocowy. W smaku wytrawne i orzeźwiające, o dobrym balansie pomiędzy goryczą i słodyczą.

Finisz aromatyczny. **Polecamy jako aperitif do lekkich dań, przekąsek. Znakomite do drinków z lodem i plasterem pomarańczy, w równych proporcjach: Sprizzoso + prosecco + woda gazowana.**

Podawać w temp.: 6-8°C.

Producent: Villa Sandi
Pojemność: 750 ml

VENETO

Hugo

Szczep: Różne odmiany białych winogron.

Koktajl aromatyzowany na bazie wina.

Barwa atrakcyjna, słomkowożółta, delikatne trwale bąbelki. Bukiet przyjemny, owocowy, z nutami kwiatów dzikiego bzu.

W smaku wytrawne, orzeźwiające, o dobrym balansie pomiędzy kwasowością i słodyczą i przyjemnym finiszem.

Znakomite do drinków. Podać w kieliszku z lodem i listkami mięty.

Podawać w temp.: 6-8°C.

Producent: Villa Sandi
Pojemność: 750 ml

VENETO
EMILIA ROMAGNA**Lambrusco Reggiano DOP Brut**

Szczepy: Lambrusco Marani, Lambrusco Maestri, Lambrusco Montericco, Lambrusco Salamino, Ancellotta

Wino czerwone wytrawne musujące.

Barwa rubinowa. Trwała pianka i żywe bąbelki. Bukiet kwiatowo-owocowy. W smaku eleganckie, finisz wytrawny.

Polecamy do szynki dojrzewających: parmeńskiej, culatello, sera parmezan, nadziewanych makaronów ravioli, tortellini oraz do mięs pieczonych, gotowanych podawanych z konfiturą.

Podawać w temp.: 12-16°C.
Producent: Donelli Vini
Pojemność: 750 ml

EMILIA ROMAGNA

Pinot Chardonnay Spumante Extra Dry

Szczep: Pinot Bianco 65%, Chardonnay 35%

Wino białe wytrawne musujące.

Barwa bladobiałowa z refleksami. Pianka kremowa, długotrwała, bąbelki drobne. Bukiet elegancki, intensywny.

W smaku świeże. **Polecamy jako aperitif, do owoców morza, dań z ryb morskich, makaronów z sosami, tortellini i ravioli, a także tłustych miękkich serów.**

Podawać w temp.: 8-10°C.
Producent: Donelli Vini
Pojemność: 750 ml

EMILIA ROMAGNA

Malvasia & Moscato

Szczep: Malvasia di Candia Aromatica, Moscato Petit Grain

Wino białe słodkie musujące.

Barwa bladobiałowa z delikatnymi złotymi refleksami. Eleganckie delikatne bąbelki. Bukiet intensywnie aromatyczny, o wyraźnych nutach moszczu winogrowego.

W smaku przyjemnie słodkie, dobrze zrównoważone, pełne smaku winogron.

Polecamy do deserów, ciast na ciepło i na zimno oraz letnich owocowych sałatek.

Podawać w temp.: 8-10°C.
Producent: Carra di Casatico
Pojemność: 750 ml

CENA TYGODNIA

69,90 zł
64,90 zł

CENA TYGODNIA

35,90 zł
29,90 zł

CENA TYGODNIA

26,90 zł
23,90 zł

CENA TYGODNIA

26,90 zł
23,90 zł

CENA TYGODNIA

34,90 zł
29,90 zł

CENA TYGODNIA

34,90 zł
29,90 zł

CENA TYGODNIA

33,90 zł
29,90 zł

Sieć sklepów Piccola Italia & Mediterraneo w Warszawie

www.piccolait.pl
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)
Al. KEN 36 (Ursynów)
ul. Zamieniecka 80 (Praga)
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 wyróżnionym jakości, o nazwie nawiązującej 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 2-3.06 i 9-10.06.2017 roku w godz. 15:00-20:00.

19-24 CZERWCA 2017

26 CZERWCA-01 LIPCA 2017



CENA TYGODNIA
32,90 zł
26,90 zł

FRIULI

Modolet Bianco Brut

Szcczepy: Pinot Nero, Pinot Bianco, Chardonnay
Wino białe wytrawne musujące. Barwa słomkowa ze złotymi refleksami, drobne trwałe bąbelki. Bukiet delikatny, aromatyczny, wyczuwalne białe kwiaty oraz nuty mineralne. W smaku wytrawne, eleganckie, orzeźwiające, o dobrej kwasowości i długim finiszu.
Polecamy przede wszystkim jako aperitif, a także do smażonych przekąsek w panierce oraz do makaronów z kremowymi sosami, np. do spaghetti carbonara. Podawać w temp.: 4-6°C.
Producent: Tenuta di Angoris
Pojemność: 750 ml



CENA TYGODNIA
32,90 zł
26,90 zł

FRIULI

Modolet Rosé Brut

Szcczepy: Pinot Nero, Pinot Bianco, Chardonnay
Wino różowe wytrawne musujące. Barwa intensywnie różowa. Bukiet aromatyczny z nutami malin i truskawek. W smaku przyjemnie wytrawne z żywymi bąbelkami i delikatnie wyczuwanymi taninami, o pełnym, rozpylającym się w ustach finiszu.
Polecamy jako aperitif, do przystawek takich jak: wędliny dojrzewające, salami, szynki, sałatki oraz do makaronów z owocami morza. Podawać w temp.: 4-6°C.
Producent: Tenuta di Angoris
Pojemność: 750 ml



CENA TYGODNIA
34,90 zł
29,90 zł

VENETO

Soave DOC

Szcczepy: 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: serów, bruschetty, warzyw grillowanych, sałatek, owoców morza - krewetek oraz do dań z ryb i białych mięs z grilla. Podawać w temp.: 8-10°C.
Producent: Vicentini Agostino
Pojemność: 750 ml



CENA TYGODNIA
34,90 zł
29,90 zł

VENETO

Valpolicella DOC

Szcczepy: 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, mięs czerwonych pieczonych lub grillowanych. Podawać w temp.: 16-18°C.
Producent: Vicentini Agostino
Pojemność: 750 ml



CENA TYGODNIA
44,90 zł
38,90 zł

TOSKANIA

Viognier Camposegreto Toscana IGT

Szcczepy: Viognier
Kriomaceracja i fermentacja w kadzi w kontrolowanej temperaturze 18-20°C.
Wino białe wytrawne. Barwa słomkowożółta. Bukiet z nutami owoców brzoskwini i moreli. W smaku pełne, oleiste, o mocnej strukturze, dobrej kwasowości i długim przyjemnym finiszu.
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



CENA TYGODNIA
33,90 zł
29,90 zł

TOSKANIA

Chianti DOCG

Szcczepy: Sangiovese 80%, Canaiolo, Ciliegio, 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



CENA TYGODNIA
39,90 zł
34,90 zł

BERGERAC

Cotes de Bergerac Blanc Moelleux

Szcczepy: Semillon 90%, Muscadelle 10%
Winogrona zbierane z 45 letnich krzewów w regionie Monbazillac, fermentacja w kontrolowanej temperaturze 18 °C.
Wino białe półsłodkie. Barwa cytrynowa średnio intensywna. Bukiet bardzo owocowy o nutach świeżych owoców tropikalnych, grejpfruta, miodu. W smaku bogate i dobrze zbalansowane, mocno owocowe, soczyste, słodkie, o długim i przyjemnym finiszu.
Polecamy jako aperitif, bądź razem z owocami takimi jak melon i truskawki, kruchych ciasteczek i deserów. Podawać w temp.: 7-8°C.
Producent: Chateau Poulvere
Pojemność: 750 ml



MEGA PROMOCJA

NOWOŚĆ

CENA TYGODNIA
34,90 zł
28,90 zł

VENETO

Custoza DOC

Szcczepy: Garganega 40%, Fernanda 30% (klon Custoza), Trebbiano 15%, Trebbianello 15% (klon Tocai)
Szcczepy poddane winifikacji oddzielnie ze względu na różne pory dojrzewania winogron. Moszcz winogronowy po klaryfikacji fermentuje przez 10-15 dni w temperaturze 18°C. Wino leżakuje na osadzie drożdżowym przez 4 m-ce, oddzielone do tej pory wino zostaje zblendowane.
Wino białe wytrawne. Barwa słomkowożółta z zielonymi refleksami. Bukiet niezwykle przyjemny, o nutach kwiatowych, ziołowych, świeżo ściętej trawy, grejpfruta. W smaku wytrawne, wysoka mineralność, dobrze harmonizuje z kwasowością. Soczysty brzoskwiniowo-migdałowy finisz.
Polecamy jako aperitif, do owoców morza, ryb, dań z drobiu, przekąsek. Podawać w temp.: 8-10°C.
Producent: Cavalchina
Pojemność: 750 ml



MEGA PROMOCJA

NOWOŚĆ

CENA TYGODNIA
34,90 zł
28,90 zł

VENETO

Bardolino DOC

Szcczepy: Corvina 60%, Rondinella 30%, Molinara 10%
Winifikacja przez 72 godziny w temperaturze 28°C, później w 25°C przez 24 godziny, temperatura jest obniżana i fermentacja kończy się po 8/10 dniach na 20°C. Po fermentacji maślakowej wino dojrzewa krótko w stalowym tanku.
Wino czerwone wytrawne. Barwa jasnej rubinowej czerwieni. Bukiet owocowy o nutach wiśni, czereśni, kwiatów. W smaku wytrawne o subtelnej słodczy owocu, delikatne taniny współgrają z ożywczą kwasowością. Przyjemny owocowy finisz.
Polecamy do makaronów, risotto, ryb, mięs białych. Podawać w temp.: 16-18°C.
Producent: Cavalchina
Pojemność: 750 ml



CENA TYGODNIA
23,90 zł
19,90 zł

PIEMONTE

Moscato Corte Rossa

Szcczepy: Moscato Bianco
Wino białe słodkie musujące. Barwa bladożółta. Pianka delikatna, trwała i drobna. Bukiet aromatyczny, świeży, owocowy. W smaku żywe, o dobrze wyważonej słodczy. **Polecamy do każdego rodzaju deserów, tart z owocami i bitą śmietaną oraz do deserów lodowych. Znakomite - mocno schłodzone - na upalny letni wieczór!** Podawać w temp.: 6-8°C.
Producent: Cantine Manfredi
Pojemność: 750 ml



CENA TYGODNIA
29,90 zł
25,90 zł

PIEMONTE

Piemonte Rosso DOC

Szcczepy: 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, twardych 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

Wina z Cavalchiny
Custoza i Bardolino
nareszcie w Polsce!!!



CENA TYGODNIA

23,90 zł
21,90 zł

CENA TYGODNIA

69,90 zł
64,90 zł

CENA TYGODNIA

29,90 zł
25,90 zł

CENA TYGODNIA

47,90 zł
42,90 zł

CENA TYGODNIA

54,90 zł
48,90 zł

CENA TYGODNIA

68,90 zł
59,90 zł

TOSKANIA



TOSKANIA

MURCIA
(Jumilla)MURCIA
(Jumilla)

FRIULI



FRIULI

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

Vino Nobile di Montepulciano D.O.C.G.**Szczepy:** Prugnolo Gentile (Sangiovese) 95%, Canaiolo Nero 5%
Leżakuj w dużej beczce dębowej i małej barrique przez 24 miesiące.**Wino czerwone wytrawne.**

Barwa rubinowej czerwieni z fioletowymi refleksami.

Bukiet z wyrazistymi nutami wiśni, czerwonych porzeczek, malin, a także kwiatów róż i fiołków oraz

przypraw czarnego pieprzu.

W smaku zaskakuje soczystością i mineralnością,

na finiszu lekko tanić.

Polecamy do wędlin sezonowanych (szynki i salami), dojrzałych serów twardych (parmezan, grana padano), a także do potraw mięsnych duszonych (leczko, bigos) i steków wołowych.**Potencjał leżakowania:****15 lat.**

Podawać w temp.: 18-20°C.

Producent: **Gattavecchi****Pojemność:**

750 ml

Las Hermanas Organic DO Jumilla**Szczep:** Monastrell 100%**Wino czerwone wytrawne.**

Barwa intensywniej wiśniowej czerwieni.

Bukiet złożony, o aromacie dojrzałych czerwonych owoców, lekko kwiatowy.

W smaku orzeźwiające, o długim i przyjemnym oleistym finiszu.

Dobrze zbalansowanej kwasowości towarzyszą 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

Carmina Luna Organic**Szczep:** Monastrell 100%**Wino czerwone wytrawne.**

Barwa intensywniej rubinowej czerwieni z fioletowymi refleksami.

Bukiet aromatyczny, o nutach dojrzałych owoców czerwonych oraz orzechów.

W smaku mięsiste, owocowe, o pełnym cieple, o długim i przyjemnym owocowym finiszu.

Polecamy jako wino na co dzień, do sałatek, pieczonych wołowiny, dań z grilla, makaronów oraz miękkich i twardych serów dojrzewających.**Potencjał leżakowania:****10 lat.**

Podawać w temp.: 14-16°C.

Producent: **Bodegas Luzon****Pojemność:**

3000 ml

Chardonnay DOC Colli Orientali del Friuli**Szczep:** Chardonnay 100%*Winogrona zebrane ręcznie, delikatnie sprasowane pneumatyczną prasą, moszcz schłodzony suchym lodem. Przez 6 m-cy jest w kontakcie z osadem drożdżowym, a 20% przechodzi małolaktyczną fermentację we francuskiej beczce.***Wino białe wytrawne.**

Barwa białocytrynowa.

Bukiet bogaty i złożony, z ciepłymi nutami brzoskwiowymi i orzechowymi oraz

wysoką mineralnością.

W smaku owocowe.

Przyjemna mineralność zapewnia długi finisz.

Polecamy do owoców morza, dań z ryb w kremowych sosach, mięs białych, sezonowanych szynki.**Potencjał leżakowania:****10 lat.**

Podawać w temp.: 9-10°C.

Producent: **Perusini****Pojemność:**

750 ml

Merlot Etichetta Nera DOC Colli Orientali del Friuli**Szczep:** Merlot 100%*To wino jest efektem starannej selekcji winogron ze starożytnego klonu Merlota - chorążego wśród win czerwonych.**Fermentacja w stałej temperaturze 27°C.**Maceracja trwa 25 dni.***Wino czerwone wytrawne.**

Barwa rubinowa.

Bukiet złożony, bogaty w nuty borówkowe i jeżyn z akcentem czekoladowym.

W smaku pełne, eleganckie. Balans niesłychanie intensywny, o miękkich i aksamitnych taninach oraz bogatym i długotrwałym finiszu.

Polecamy do wszystkich mięs, dziczyzny, wędlin i serów.**Potencjał leżakowania:****+10 lat**

Podawać w temp.: 16-18°C.

Producent: **Perusini****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

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
- **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

W niedzielę sklepy nieczynne.

Perusini
już w Polsce!!!