



# I vini mediterranei 33/2017

## Los vinos mediterraneos

## Les vins Méditerranéens

## Os vinhos do Mediterrâneo

## Wina śródziemnomorskie

03-08 LIPCA 2017

CENA TYGODNIA

39,90 zł  
35,90 zł



CENA TYGODNIA

14,90 zł  
12,99 zł



CENA TYGODNIA

22,90 zł  
20,90 zł



CENA TYGODNIA

34,90 zł  
29,90 zł



NOWOŚĆ

CENA TYGODNIA

31,90 zł  
28,90 zł



NOWOŚĆ



CENA TYGODNIA

59,90 zł  
54,90 zł

NOWOŚĆ



CENA TYGODNIA

44,90 zł  
39,90 zł

VENETO

### Prosecco DOC Treviso Il Fresco Brut

Szczep: 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 słoných 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

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, 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

MURCIA (Yecla)

### Iglesia Vieja DO Yecla Crianza

Szczepy: 70% Monastrell, 30% Cabernet Sauvignon, Tempranillo  
**Leżakuje w beczce przez 12 m-cy i w butelce przez kolejne 12 m-cy.**  
**Wino czerwone wytrawne.** Barwa dojrzałej czeresni. Bukiet aromatyczny z nutami jeżyn i czarnych porzeczek, fig, śliwek, pigwy, pieprzu i wanilii. W smaku pełne, o lekko pikantnym finiszu.  
**Polecamy do wędlin sezonowanych, twardej dojrzałych serów, a także do pieczonych i grillowanych mięs.** Potencjał leżakowania: 4 lata  
Podawać w temp.: 16-18°C.  
Producent: La Purisima  
Pojemność: 750 ml

VENETO

### Chardonnay Veneto IGT

Szczep: Chardonnay  
**Wino białe półwytrawne.** Barwa słomkowa z zielonymi refleksami. Bukiet orzeźwiający, 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

VENETO

### L Lac Lugana DOC

Szczep: Trebbiano di Lugana 100%  
**Wino fermentowane w temperaturze 16°C, później leżakuje na osadzie drożdżowym przez 4 miesiące.**  
**Wino białe wytrawne.** Barwa bladżółta. Bukiet elegancki, paleta owoców cytrusowych i egzotycznych, W smaku soczyste, paleta koresponduje z bukietem. Długi, trwały finisz.  
**Polecamy jako towarzyski aperitif, do przekąsek finger food, owoców morza, dań z białych delikatnych mięs.** Podawać w temp.: 8-10°C.  
Producent: Cavalchina  
Pojemność: 750 ml

VENETO

### Torre d'Orti Rosso Provincia Verona IGT

Szczep: Corvina, Rondinella i 15% innych szczepów.  
**Wino dojrzewa przez 12 m-cy w małych barrique i dużych 20 hl beczkach.**  
**Wino czerwone wytrawne.** Barwa głęboka. Bukiet z nutami wiśni i owoców leśnych, będący efektem mieszanki Corviny i Merloty. W smaku głębokie, o rodzynkowym i orzechowym charakterze. Długi figowy finisz.  
**Polecamy do risotto, dań z makaronów, ravioli, wszelkich mięs grillowanych, pieczonych, duszonych, dojrzewających serów miękkich i twardych.** Podawać w temp.: 18-20°C.  
Producent: Cavalchina / Torre d'Orti Marcelline  
Pojemność: 750 ml



CENA TYGODNIA  
34,90 zł  
29,90 zł

CENA TYGODNIA  
26,90 zł  
23,90 zł

CENA TYGODNIA  
29,90 zł  
25,90 zł

CENA TYGODNIA  
47,90 zł  
42,90 zł

NOWOŚĆ  
CENA TYGODNIA  
59,90 zł  
54,90 zł

NOWOŚĆ  
CENA TYGODNIA  
69,90 zł  
64,90 zł



CENA TYGODNIA  
29,90 zł  
26,90 zł

CENA TYGODNIA  
12,90 zł  
11,50 zł

CENA TYGODNIA  
25,90 zł  
22,90 zł

CENA TYGODNIA  
14,90 zł  
12,90 zł

CENA TYGODNIA  
36,90 zł  
29,90 zł

MEGA PROMOCJA

CENA TYGODNIA  
34,90 zł  
29,90 zł

CENA TYGODNIA  
39,90 zł  
35,90 zł

CENA TYGODNIA  
69,90 zł  
64,90 zł

VENETO VENETO MURCIA (Jumilla) MURCIA (Jumilla) FRIULI FRIULI VENETO FRIULI TOSKANIA TOSKANIA TOSKANIA TOSKANIA

<p><b>Prosecco DOC Treviso Frizzante</b> Szczip: Glera 100% <b>Wino białe wytrawne musujące.</b> Barwa bladłosłmkowa z trwałą pianką i drobne bąbelki. Bukiet owocowy i kwiatowy o delikatnym aromacie i nutach cytrusowych. W smaku orzeźwiającej, delikatnie musującej, lekkie, o owocowym aromatycznym finiszu. <b>Polecamy jako aperitif o każdej porze dnia, do lekkich dań i sałatek.</b> Podawać w temp.: 8-10°C. Producent: Villa Sandi Pojemność: 750 ml</p>	<p><b>Spritzoso</b> Szczip: Różne odmiany białych winogron. <i>Spritz oryginalnie był Weneckim aperitifem.</i> <b>Koktajl aromatyzowany na bazie wina.</b> Barwa pomarańczowa zachodzącego słońca, delikatne trwale bąbelki. Bukiet przyjemny, owocowy. W smaku wytrawne i orzeźwiającej, o dobrym balansie pomiędzy gorzkością i słodyczą, o aromatycznym finiszu. <b>Polecamy jako aperitif o każdej porze dnia, przekąsek, znakomite do drinków. Podać w kieliszku z lodem i plastrem pomarańczy, w równych proporcjach: Spritzoso + prosecco + woda gazowana.</b> Podawać w temp.: 6-8°C. Producent: Villa Sandi Pojemność: 750 ml</p>	<p><b>Las Hermanas Joven DO Jumilla</b> Szczipy: Monastrell 70%, Syrah 30% <b>Wino czerwone wytrawne.</b> Barwa rubinowej, lekko rdzawej czerwieni. Bukiet intensywnie aromatyczny, o nutach dojrzałych czerwonych owoców. W smaku pełne, owocowe, świeże i oleiste, o dojrzałych taninach, o zbalansowanej kwasowości, oraz przyjemnym trwałym finiszu. <b>Polecamy do pieczonej wołowiny i drobiu, dań w treściwych i bogatych sosach, risotto i paelli z warzywami, dojrzewających serów owczych i kozich.</b> Potencjał leżakowania: 3 lata. Podawać w temp.: 14-16°C. Producent: Bodegas Luzon Pojemność: 750 ml</p>	<p><b>Carmina Luna Blanco</b> Szczip: Airen <b>Wino białe wytrawne.</b> Barwa słomkowa z zielonymi refleksami. Bukiet kwiatowy z nutami owoców pestkowych i cytrusowych. W smaku świeże, owocowe, o orzeźwiającej kwasowości i przyjemnym trwałym finiszu. <b>Polecamy do ryb marynowanych, dań w kremowych sosach, wędzonych wędlin, makaronów.</b> Podawać w temp.: 8-9°C. Producent: Bodegas Luzon Pojemność: 3000 ml</p>	<p><b>Pinot Grigio DOC Colli Friuli Orientali</b> Szczip: Pinot Grigio 100% <b>Wino białe wytrawne.</b> Barwa bladłosłmkowa ze złotymi refleksami. Bukiet aromatyczny i złożony, wyraźnie tropikalny o nutach banana i marakuji, o znacznej mineralności. W smaku orzeźwiającej i pełne ciała, o znakomicie zrównoważonej kwasowości z wyraźnym tropikalnym charakterem oraz długotrwałym przyjemnym, wręcz przylepiającym się smakiem, finiszu. <b>Polecamy jako aperitif, do makaronów i risotto, owoców morza, sezonowanych wędlin.</b> Potencjał leżakowania: 8 lat. Podawać w temp.: 8-10°C. Producent: Perusini Pojemność: 750 ml</p>	<p><b>Cabernet Franc DOC Colli Friuli Orientali</b> Szczip: Cabernet Franc 100% <b>Wino czerwone wytrawne.</b> Barwa purpurowa. Bukiet złożony i aromatyczny, bogaty w nuty ziołowe m.in. eukaliptus, pikantny czarny pieprz. W smaku pełne, okrągłe, o eleganckim charakterze owoców leśnych, kwasowość i tanniny o wielowarstwowej strukturze i przyjemnym trwałym finiszu. <b>Polecamy do mięs pieczonych i grillowanych, takich jak steki wołowe, karkówka, kiełbaski, szaszłyki, a także do bigosu i innych potrawek na bazie mięs.</b> Potencjał leżakowania: 6 lat Podawać w temp.: 16-18°C. Producent: Perusini Pojemność: 750 ml</p>	<p><b>Prosecco DOC Treviso Terra Serena Extra Dry</b> Szczip: Glera <b>Wino białe wytrawne musujące.</b> Barwa słomkowa z zielonymi refleksami. Drobne trwale bąbelki. Bukiet świeży, owocowy, z nutami jabłek. Smak przyjemnie orzeźwiający. <b>Polecamy jako aperitif, do przekąsek, przystawek oraz do lekkich dań z owoców morza i ryb.</b> Podawać w temp.: 7-9°C. Producent: Vinicola Serena Pojemność: 750 ml, 200 ml</p>	<p><b>Pinot Grigio DOC Friuli Isonzo</b> Szczip: Pinot Grigio <i>Leżakuje na osadzie drożdżowym przez 5 miesięcy.</i> <b>Wino białe wytrawne.</b> Barwa cytrynowa ze złotymi refleksami. Bukiet aromatyczny, z nutami owoców brzoskwiń, moreli, jabłek oraz kwiatów i skał. W smaku aksamitne o przyjemnym, mineralnym finiszu. <b>Polecamy do przystawek takich jak: miękkie sery, sałatki oraz do makaronów z sosami z dodatkiem owoców morza, ryb lub warzyw.</b> Podawać w temp.: 8-9°C. Producent: Tenuta di Angorisi/Villa Locatelli Pojemność: 750, 375 ml</p>	<p><b>Pinot Grigio Ramato IGT delle Venezie</b> Szczip: Pinot Grigio <i>Winnica położona na zboczach dwóch wygasłych wulkanów Calvarina i Crocetta.</i> <b>Wino białe wytrawne.</b> Barwa klarowna, o lekko miedziastym odcieniu. Bukiet aromatyczny, z nutami brzoskwiń, owoców tropikalnych jak ananas, oraz wiosennych kwiatów polnych. W smaku eleganckie, o pełnej strukturze, orzeźwiającej. Finisz długi, owocowy, <b>Polecamy jako aperitif, do lekkich i wegetariańskich przystawek - antipasti, risotto, perfekcyjnie komponują się z rybami przygotowanymi na wiele sposobów.</b> Podawać w temp.: 10-12°C Producent: Dal Cero/Tenuta di Corte Giacobbe Pojemność: 750 ml</p>	<p><b>Sangiovese IGT Toscana</b> Szczip: Sangiovese <i>Przez 8 miesięcy leżakuje w tanku ze stali nierdzewnej, następnie 45 dni w butelce.</i> <b>Wino czerwone wytrawne.</b> Barwa jasnej, rubinowej czerwieni. Bukiet zachęcający, wyrazisty, z nutami wiśni i malin, lekko pikantny. W smaku wyrafinowane, bardzo spójne, dobrze zbalansowane. Finisz wytrawny, długi i bogaty. <b>Polecamy do wszelkiego rodzaju wędlin, mięs i dziczyzny pieczonych i grillowanych.</b> Podawać w temp.: 18°C. Producent: Dal Cero/ Tenuta Montecchiesi Pojemność: 750 ml</p>	<p><b>Morellino di Scansano DOCG Carbonile</b> Szczip: Sangiovese <b>Wino czerwone wytrawne.</b> Barwa ciemnej rubinowej czerwieni z fioletowymi refleksami. Bukiet aromatyczny z nutami owoców leśnych, śliwek i jeżyn. W smaku owocowe, przyjemnie wytrawne. <b>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.</b> Podawać w temp.: 16°C. Producent: Conte Ferdinando Guicciardini Pojemność: 750 ml</p>	<p><b>Chianti Colli Fiorentini DOCG Riserva</b> Szczipy: Sangiovese 75%, Merlot i Cabernet Sauvignon 20%, Colorino 5% <i>Leżakuje w dębowej beczce przez 18-24 m-ce i kilka m-cy w butelce.</i> <b>Wino czerwone wytrawne.</b> Barwa ciemna. Bukiet o aromacie suszonych wiśni, żurawin z nutami czekolady. W smaku pełne, długi finisz. <b>Polecamy do czerwonych mięs, szczególnie dziczyzny do mięs grillowanych i dań mięsnych: potrawek duszonych, gulaszu, bigosu, a także „Bistecca alla fiorentina” - tradycyjnego steku.</b> Potencjał leżakowania: 10 lat. Podawać w temp.: 18°C. Producent: Conte Ferdinando Guicciardini Pojemność: 750 ml</p>
---	--	---	--	---	---	--	---	--	--	---	--

CENA TYGODNIA

~~22,90 zł~~  
20,90 zł



CENA TYGODNIA

~~36,90 zł~~  
32,90 zł

CENA TYGODNIA

~~15,90 zł~~  
13,90 zł



CENA TYGODNIA

~~15,90 zł~~  
13,90 zł



CENA TYGODNIA

~~43,90 zł~~  
38,90 zł

24-29 LIPCA 2017

CENA TYGODNIA

~~29,90 zł~~  
25,90 zł



RIOJA

### Cecios DOC Bianco

**Szczep:** Viura, Verdejo  
**Wino białe wytrawne.**  
Barwa jasnocytrynowa ze złotymi refleksami. Bukiet owocowy, z akcentami cytryny, grejpfruta, gruszeki oraz delikatnych ziół. W smaku orzeźwiająca, świeże i owocowe.

**Polecamy jako aperitif, do lekkich przystawek - sałatek, tapasa oraz dań z ryb i owoców morza.**  
Podawać w temp.: 10-12°C.  
Producent: **Marqués de Reinosa**  
Pojemność: 750 ml

RIOJA

### Cecios DOC Reserva

**Szczep:** Tempranillo  
**Wino czerwone wytrawne.**  
Barwa ciemnej wiśni z cegląstą obwódką. Bukiet balsamiczny z wyczuwalnymi suszonymi owocami, wanilią, delikatnym mentolem. W smaku miękkie, mocne, o długim, trwałym finiszu.

**Polecamy zwłaszcza do mięs pieczonych i grillowanych, do dziczyzny, a także dojrzałych serów twardych i niebieskich serów pleśniowych.**  
Podawać w temp.: 17-18°C.  
Producent: **Marqués de Reinosa**  
Pojemność: 750 ml

VENETO

### Lambrusco Reggiano DOC Secco

**Szczep:** Lambrusco  
**Wino czerwone wytrawne musujące.**  
Barwa rubinowej czerwieni. Trwała drobna pianka, żywe bąbelki. Bukiet aromatyczny, owocowy, o nutach kwiatowych w tym fiołków. W smaku orzeźwiająca i owocowe, harmonijne, o przyjemnym wytrawnym finiszu.

**Polecamy do dań typowych dla regionu Emilia Romagna czyli szynek dojrzewających: parmeńska, culatello, do sera parmezan, nadziewanych makaronów ravioli, tortellini oraz do mięs pieczonych podawanych z konfiturą.**  
Podawać w temp.: 12-13°C.  
Producent: **Ermete Medici**  
Pojemność: 375 ml

VENETO

### Lambrusco Reggiano DOC Amabile

**Szczep:** Lambrusco  
**Wino czerwone półsłodkie musujące.**  
Barwa rubinowej czerwieni. Trwała drobna pianka, żywe bąbelki. Bukiet aromatyczny, owocowy, o nutach kwiatowych w tym fiołków. W smaku przyjemne, orzeźwiająca, owocowe, o dobrze zbalansowanej słodyczy.

**Polecamy do dań typowych dla regionu Emilia Romagna czyli szynek dojrzewających: parmeńska, culatello, do sera parmezan, nadziewanych makaronów ravioli, tortellini oraz do mięs pieczonych lub gotowanych podawanych z konfiturą.**  
Podawać w temp.: 10-11°C.  
Producent: **Ermete Medici**  
Pojemność: 375 ml

PUGLIA

### Fiano e Bianco D'Alessano IGP

**Szczepy:** Fiano 75%, Bianco D'Alessano 25%  
**Leżakuje w małej beczce dębowej barrique przez 3 miesiące i w butelce przez 3 miesiące.**  
**Wino białe wytrawne.**  
Barwa żółtosłomkowa. Bukiet złożony z wyczuwalnymi nutami białych kwiatów, owoców białej brzoskwini, zielonych bananów oraz skórki z cytryny. W smaku pełne, o oleistej strukturze, przyjemnej kwasowości i cytrusowym finiszu.

**Polecamy do wszelkich warzywnych antipasti w oleju, do makaronów z sosami śmietanowymi (Carbonara), serowymi, a także do smażonych ryb i białych mięs.**  
**Potencjał leżakowania: 5 lat.**  
Podawać w temp.: 8-12°C.  
Producent: **Antica Masseria Jorche**  
Pojemność: 750 ml

BERGERAC

### Bergerac AC Rouge

**Szczepy:** Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc  
**Wino czerwone wytrawne.**  
Barwa głębokiej rubinowej czerwieni. Bukiet aromatyczny o nutach owoców czerwonych, agrestu, borówek. Bardzo prężne i przyjemne. W smaku pełne i bogate, o przyjemnej wytrawności i słodyczy owoców. Dojrzałe i subtelne tani. **Polecamy do sezonowanych wędlin, białych mięs, lekkich serów.**

Podawać w temp.: 16°C.  
Producent: **Chateau Poulvere**  
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.