



I vini mediterranei 34/2017

Los vinos mediterraneos

Les vins Méditerranéens

Os vinhos do Mediterrâneo

Wina śródziemnomorskie

31 LIPCA-05 SIERPNIA 2017



CENA TYGODNIA
34,90 zł
29,90 zł



CENA TYGODNIA
49,90 zł
45,90 zł

CENA TYGODNIA
39,90 zł
35,90 zł



CENA TYGODNIA
44,90 zł
38,90 zł



CENA TYGODNIA
46,90 zł
40,90 zł



CENA TYGODNIA
44,90 zł
39,90 zł



VENETO

Prosecco DOC Treviso Frizzante
Szczip: Glera 100%
Wino białe wytrawne musujące.
Barwa słomkowa, trwała pianka i drobne bąbelki. Bukiet owocowy i kwiatowy o delikatnym aromacie i nutach cytrusowych. W smaku orzeźwiające, delikatnie musujące, lekkie, o owocowym aromatycznym finiszu.
Polecamy jako aperitif o każdej porze dnia, do lekkich dań i sałatek.
Podawać w temp.: 8-10°C.
Producent: Villa Sandi
Pojemność: 750 ml

VENETO

Prosecco Valdobbiadene D.O.C.G. Superiore Cuvée Oris Dry
Szczip: Glera 100%
Wino białe półwytrawne musujące.
Barwa bladysłomkowa z pianką i trwałymi bąbelkami. Bukiet owocowy i kwiatowy z nutami jabłek, gruszek, brzoskwiń, bananów, melona i kwiatów akacji. W smaku orzeźwiające, przyjemnie musujące, z wyczuwalną nutą słodczy, o długim miękkim owocowym finiszu.
Polecamy jako aperitif do lekkich dań i sałatek z surowych owoców morza oraz do serów.
Podawać w temp.: 6-8°C.
Producent: Villa Sandi
Pojemność: 750 ml

TOSKANIA

Vermentino Costa Toscana IGT
Szczip: 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 grejpfruta, 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

TOSKANIA

Viognier Camposegretto Toscana IGT
Szczip: 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

ALZACJA

Gewurztraminer Vin d'Alsace AAC
Szczip: Gewurztraminer 100%
Leżakowanie w dużej dębowej beczce przez 6 miesięcy.
Wino białe półwytrawne.
Barwa cytrynowa. Bukiet o typowych dla szczepu nutach owoców liczi, marakui, ananasa, mango, kwiatów białej róży, mięty, koniczyny i przypraw korzennych. W smaku porywa pełnią smaku i aromatu.
Polecamy jako aperitif, zwłaszcza do dań kuchni azjatyckiej (tajskiej, indyjskiej, chińskiej), do wyrazistych serów, a także do deserów.
Potencjał leżakowania: 7 lat.
Podawać w temp.: 8-10°C.
Producent: Earl Scheidecker & Fils
Pojemność: 750 ml

ALZACJA

Pinot Gris Vin d'Alsace AAC
Szczip: Pinot Gris 100%
Leżakowanie w dużej dębowej beczce przez 6 miesięcy.
Wino białe półwytrawne.
Barwa cytrynowa. Bukiet z nutami owoców tropikalnych, miodu, kwiatów akacji i róż, przypraw - pieprzu, imbiru, cynamonu oraz mięty i szalwii. W smaku pełne, o przyjemnej kwasowości i słodkim finiszu.
Polecamy do białego mięsa, wieprzowiny, 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

CENA TYGODNIA
35,90 zł
32,90 zł

CENA TYGODNIA
67,90 zł
62,90 zł



VENETO

Bardolino DOC
Szczep: Corvina 60%, Rondinella 30%, Molinara 10%
Winifikacja przez 72 godziny w temp. 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 maślano-kwasowej 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 słodkiej owocowej, delikatnej taninie, wspólnie z ożywczą kwasowością. Przyjemny owocowy finisz.
Polecamy do makaronów, risotto, ryb, mięs białych. Podawać w temp.: 16-18°C. Producent: Cavalchina
Pojemność: 750 ml

Valpolicella Superiore Ripasso DOC
Szczep: Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta
Wino zrobione tradycyjną metodą ripasso w grudniu lub styczniu z użyciem skórek winogron po Amarone o niskiej zawartości cukru, które pozostają w kontakcie z winem przez 24-48 godzin w celu uniknięcia refermentacji. 40% winogron Corvina, Corvinone, Rondinella wykorzystanych w winie jest lekko suszone. Dojrzwienie w stalowych tankach. Wino czerwone wytrawne. Barwa granatoworubiniowa. Bukiet złożony, z początku przyprawowy o nutach balsamicznych, wraz z otwarciem się nabiera nut owoców suszonych m.in. śliwek, wiśni oraz tytoniu. W smaku głębokie, o pełnej koncentracji, rodzynekowym, owocowym i przyprawowym charakterze, znakomicie zrównoważonej kwasowości. Trwały przyjemnie wytrawny finisz.
Polecamy do risotto, dań z makaronów, ravioli, wszelkich mięs grillowanych, pieczonych, duszonych, dojrzewających serów miękkich i twardych. Potencjał leżakowania: 10 lat. Podawać w temp.: 18-20°C. Producent: Cavalchina / Torre d'Orti Marcellise
Pojemność: 750 ml

NOWOŚĆ
CENA TYGODNIA
29,90 zł
25,90 zł



VINHO VERDE

Portugal Valley Loureiro Vinho Verde DOC
Szczep: Loureiro 100%
Wino białe wytrawne. Barwa jasnosłomkowa z zielonymi refleksami. Bukiet przyjemnie aromatyczny, o nutach owoców pestkowych i tropikalnych, o wyraźnej mineralności. W smaku orzeźwiające, lekkie, owocowe, o lekko słonym i musującym finiszu.
Polecamy jako aperitif o każdej porze dnia, do lekkich dań, przekąsek. Podawać w temp.: 8-10°C. Producent: Portugal Valley
Pojemność: 750 ml

DOURO

Teoria Branco DOC Douro
Szczep: Maldazia Fina, Gouveio, Rabigato, Fernão Pires i Visosinho
Wino białe wytrawne. Barwa słomkowa z jasnymi refleksami. Bukiet orzeźwiający, średnio intensywny, o nutach cytrusów oraz dojrzałych owoców pestkowych. W smaku przyjemnie owocowe, o dobrze wyważonej kwasowości, o przyjemnym i wytrawnym, brzoskwińowym finiszu.
Polecamy jako aperitif, do przystawek, zup, świeżych sałatek z pomidorem, oliwkami i oliwą z oliwek, dań z ryb, gotowanego i smażonego z dorsza, a także do dań z białych mięs. Podawać w temp.: 8-10°C. Producent: Teoria
Pojemność: 750 ml

CENA TYGODNIA
39,90 zł
34,90 zł



DOURO

Teoria Tinto DOC Douro
Szczep: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz
Wino leżakujące 6 miesięcy w małej beczce typu barrique z amerykańskiego dębu. Wino czerwone wytrawne. Barwa głęboka, fioletowa, z ciemnymi refleksami. Bukiet złożony i aromatyczny, bogaty w nuty owoców leśnych, przypraw, wanilii i kokosa. W smaku pełne i eleganckie, o głębokiej, wielowarstwowej strukturze, aksamitnych taninach, i długim, utrzymującym się finiszu.
Polecamy do bogatych i pełnych w smaki dań pieczonych i z grilla, steków, królika, jagnięciny, przepiórek, dziczyzny. Świetnie komponuje się z wędzonymi oraz dojrzewającymi serami miękkimi i twardymi. Potencjał leżakowania: 5 lat Podawać w temp.: 16-18°C. Producent: Teoria
Pojemność: 750 ml

CENA TYGODNIA
39,90 zł
34,90 zł



DOURO

Busto Colheita Branco DOC Douro
Szczep: Malvasia Fina, Viosinho, Arinto, Moscatel Galego
Wino robione metodą 'bica aberta', fermentowane przez 25 dni w niskiej i kontrolowanej temperaturze, leżakuje w stalowych tankach do zabutelkowania. Wino białe wytrawne. Barwa jasnocytrynowa z żółtymi refleksami. Bukiet intensywny, aromatyczny, o nutach kwiatów polnych, cytrusów, dojrzałych jabłek. W smaku orzeźwiające, długotrwałe, o przyjemnym i eleganckim owocowym finiszu.
Polecamy jako aperitif, do przystawek, zup, sałatek, dań z ryb, zwłaszcza potraw z dorsza, a także do dań z białych mięs. Podawać w temp.: 8-10°C. Producent: Quinta da Barca
Pojemność: 750 ml

CENA TYGODNIA
39,90 zł
34,90 zł



DOURO

Busto Colheita Tinto DOC Douro
Szczep: Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Francisca
Wino fermentowane w kontrolowanej temperaturze, leżakuje w stalowym tanku do zabutelkowania. Wino czerwone wytrawne. Barwa intensywnie rubinowej czerwieni. Bukiet elegancki, aromatyczny, o nutach kwiatowych, owoców czerwonych i jagód. W smaku zrównoważone, o dojrzałych i przyjemnych taninach oraz owocowym, wytrawnym finiszu.
Polecamy do prostych dań mięsnych z wołowiny i jagnięciny, duszonych i pieczonych oraz szynki i wędlin sezonowanych, a także do świeżych warzyw blanszowanych i gotowanych na parze zawsze polanych dobrą oliwą. Podawać w temp.: 8-10°C. Producent: Quinta da Barca
Pojemność: 750 ml

CENA TYGODNIA
45,90 zł
39,90 zł



DOURO

Busto Moscatel Galego Branco DOC Douro
Szczep: Moscatel Galego 100%
Wino robione metodą 'bica aberta', fermentowane przez 25 dni w niskiej i kontrolowanej temperaturze, leżakuje w stalowych tankach do zabutelkowania. Wino białe wytrawne. Barwa cytrynowa z jasnożółtymi refleksami. Bukiet intensywny, aromatyczny, o nutach moszczu winogronowego, ananasa i owoców pestkowych. W smaku wytrawne, orzeźwiające, świeże, eleganckie, o zbalansowanej słodkiej i kwasowości, o długotrwałym, przyjemnym, winogronowym finiszu.
Polecamy jako aperitif, do przystawek, zup, sałatek, dań z ryb, zwłaszcza potraw z dorsza, a także do dań z białych mięs. Podawać w temp.: 8-10°C. Producent: Quinta da Barca
Pojemność: 750 ml

CENA TYGODNIA
45,90 zł
39,90 zł



DOURO

Holminhos Tinto DOC Douro
Szczep: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz
Wino czerwone wytrawne. Barwa głębokiej rubinowej czerwieni. Bukiet niezwykle aromatyczny, dojrzałe czerwone i czarne owoce, lekko przyprawowe i rodzynekowe. W smaku skoncentrowane, o pełnym cieple, aksamitnych taninach i rewelacyjnie zbalansowanej kwasowości.
Polecamy do mięs duszonych i pieczonych (dziczyzna, wołowina, kaczka), potraw mięsno-warzywnych (tradycyjny bigos, stroganow), a także do dojrzałych wędlin, pasztetów i serów. Potencjał leżakowania: 6 lat. Podawać w temp.: 16-18°C. Producent: Quinta dos Holminhos
Pojemność: 750 ml

WINO & OLIWA

DEGUSTACJA PORTUGALSKICH WIN I OLIWY
W RESTAURACJI "TĘCZA OD KUCHNI"
W WARSZAWIE PRZY UL. PRÓCHNIKA 6
W DNIU 9.08 2017 O GODZ. 19.00

PROWADZĄCY:
RAUL MACHADO I WOJCIECH SAJNIAK

MEGA
PROMOCJA

VENETO
Spumante Blanc de Blancs Brut

Szczep: Różne odmiany białych winogron.
Wino białe wytrawne musujące.
Barwa bladłosłomkowa, delikatne trwałe bąbelki. Bukiet owocowy i kwiatowy z wyraźnymi nutami świeżych jabłek. W smaku wytrawne i orzeźwiające, przyjemnie musujące, o delikatnym ziołowym finiszu.

Polecamy jako aperitif o każdej porze dnia, do lekkich dań i sałatek z surowych owoców morza oraz do szynki z melonem.
Podawać w temp.: 6-8°C.
Producent: **Villa Sandi**
Pojemność: 750 ml

CENA TYGODNIA
31,90 zł
26,90 zł

CENA TYGODNIA
12,90 zł
10,90 zł

VENETO
Sprizzoso

Szczep: Różne odmiany białych winogron.
Koktajl aromatyzowany na bazie wina.
Barwa pomarańczowa, trwałe 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: 200 ml, 750 ml

CENA TYGODNIA
23,90 zł
19,90 zł

PIEMONTE
Moscato Corte Rossa

Szczep: Moscato Bianco
Wino białe słodkie musujące.
Barwa bladżółta. Pianka delikatna, trwała i drobna. Bukiet aromatyczny, świeży, owocowy. W smaku żywe, o dobrze wyważonej słodyczy.

Polecamy do każdego rodzaju deserów, do sałatek owocowych, 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

375 ml

CENA TYGODNIA
29,90 zł
22,90 zł

EMILIA ROMAGNA
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 orzeźwiające, o przyjemnych taninach, i długim wytrawnym owocowym finiszu.
Polecamy do dań typowych dla regionu Emilia Romagna 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: 375 ml

1500 ml

CENA TYGODNIA
36,90 zł
29,90 zł

KATALONIA
Cava Rabetllat i Vidal Brut

Szczepy: Xarello, Macabeo
Produkowane 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

750 ml

CENA TYGODNIA
69,90 zł
64,90 zł

CENA TYGODNIA
19,90 zł
17,90 zł

VENETO
Soave DOC Terre Lunghe

Szczepy: Garganega 80%, Trebbiano di Soave 20%
Wino białe wytrawne.
Barwa słomkowa ze złotymi refleksami. Bukiet aromatyczny o szczególnym 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: 375 ml, 750 ml



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 wyjątkowej 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

ma przyjemność zaprosić Państwa na bezpłatną degustację serów ASIAGO, GORGONZOLA, PARMIGIANO REGGIANO, która odbędzie się w naszych sklepach w dniach 18-19.08 i 25-26.08.2017 roku w godz. 15:00-20:00.

PORTUGAŁSKA OLIVA Z OLIVEK
NAJWYŻSZEJ JAKOŚCI
Z PIERWSZEGO TŁOCZENIA
MONTE SAO SEBASTIAO-DOURO

Najwyższa kategoria oliwy z oliwek, uzyskana bezpośrednio z oliwek i wyłącznie za pomocą środków mechanicznych.

Ponownie kupcy PI&M mają przyjemność zaprezentować naszym wspaniałym klientom wyjątkowy produkt, portugalską oliwę z oliwek Extra Virgin. Wyciskana i tłoczona na zimno w dorzeczu górskiego regionu Douro mekki świetnych oliw oraz wina Porto. Mała plantacja oliwek usytuowana jest na szczycie wzgórza Sao Sebastiao w posiadłości rodziny Breia. Roczna produkcja to tylko około 2500 litrów, dlatego właściciele traktują produkcję tej oliwy niczym płynne złoto. Łagodna, aksamitna z lekko owocową nutą, dzięki wyjątkowo niskiej kwasowości tylko 0,2%. Fantastyczna do ryb, sałatek, warzyw, makaronów, sosów, marynat. Szczególnie polecamy do bruschetty, focacci, pizzy, mozzarelli z pomidorami.

Życzymy smacznego!

21-26 SIERPNIA 2017

28 SIERPNIA-02 WRZEŚNIA 2017



CENA TYGODNIA
37,90 zł
33,90 zł

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 orzeźwiające, przyjemnie musujące, 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



VENETO

Prosecco Valdobbiadene D.O.C.G. Superiore Millesimato Ville d'Arfanta Brut
Szczep: 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, do lekkich przystawek, owoców morza i ryb. Sprawdź się także w towarzystwie nie za słodkich deserów.
Podawać w temp.: 7-9°C.
Producent: **Vinicola Serena**
Pojemność: 750 ml



CENA TYGODNIA
14,90 zł
12,90 zł

FRIULI

Chardonnay DOC Friuli Isonzo
Szczep: Chardonnay 100%
Leżakuje na osadzie drożdżowym przez 5 miesięcy.
Wino białe wytrawne.
Barwa żółtosłomkowa. 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 Angorisi / Villa Locatelli**
Pojemność: 375 ml, 750 ml



TOSKANIA

Quotidiano Bianco
Szczepy: Trebbiano 70%, Falanghina 30%
Leżakuje w dużej beczce dębowej przez 6-8 miesięcy.
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



TOSKANIA

Chianti Colli Senesi D.O.C.G.
Szczep: Sangiovese 100%
Leżakuje w dużej beczce dębowej przez 6-8 miesięcy.
Wino czerwone wytrawne.
Barwa głębokiej rubinowej czerwieni. Bukiet aromatyczny, nuty czerwonych owoców. W smaku owocowe, harmonijne z lekko wyczuwalnymi taninami.
Polecamy do serów świeżych i sezonowanych, do wędlin sezonowanych, do mięs białych i czerwonych duszonych, pieczonych i grillowanych, a także do wszelkiego rodzaju makaronów i do pizzy.
Potencjał leżakowania: 5-7 lat.
Podawać w temp.: 16-18°C.
Producent: **Gattavecchi**
Pojemność: 750 ml



CENA TYGODNIA
39,90 zł
35,90 zł

ALTO ADIGE

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



ALTO ADIGE

Gewürztraminer DOC Alto Adige
Szczep: Gewürztraminer
Wino białe wytrawne.
Barwa bladłosłomkowa. Bukiet elegancki, z nutami różanymi, i przypraw. W smaku owocowe, o dobrej kwasowości i finiszu z akcentem orzechów laskowych.
Polecamy jako aperitif, do wykwintnych dań z homarów i krabów, do dań kuchni azjatyckiej, mocno przyprawionych potraw i do deserów.
Podawać w temp.: 10-11°C.
Producent: **Kurtatsch - Cortaccia**
Pojemność: 750 ml



MURCIA (Jumilla)

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 dojrzałe, delikatne taniny.
Polecamy do zapiekanek 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
59,90 zł
54,90 zł

VENETO

Lambrusco Reggiano DOP Amabile
Szczepy: Lambrusco Marani, Lambrusco Maestri, Lambrusco Montericco, 55%, Lambrusco Salamino 30%, Ancellotta 15%
Wino czerwone półwytrawne musujące.
Barwa głębokiej rubinowej czerwieni z fioletowymi refleksami. Trwała drobna pianka. Bukiet aromatyczny z nutami kwiatów i dojrzałych owoców czerwonych. W smaku przyjemnie słodkawe, owocowe z delikatnymi eleganckimi taninami.
Polecamy do dań typowych dla regionu Emilia Romagna czyli szynki dojrzewających: parmeńska, culatello, do sera parmezan, nadziewanych makaronów ravioli, tortellini oraz do mięs pieczonych i duszonych z dodatkami warzyw, a także do twardych dojrzałych serów.
Podawać w temp.: 10-13°C.
Producent: **Donelli Vini**
Pojemność: 750 ml



MURCIA (Yecla)

La Purisima Merlot DO Yecla

Szczep: Merlot 100%
Wino czerwone wytrawne.
Barwa rubinowa z fioletowymi refleksami. Bukiet owocowy z akcentami czerwonych owoców - malin i winogron. W smaku wytrawne, pełne, harmonijne.
Polecamy do szeroko pojętej kuchni śródziemnomorskiej makaronów z sosami pomidorowymi, pizzy, a także kielbasek na ciepło i różnego rodzaju kotletów mięsnych.
Podawać w temp.: 16-18°C.
Producent: **La Purisima**
Pojemność: 750 ml



MURCIA (Yecla)

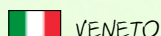
La Purisima Cabernet Sauvignon DO Yecla

Szczep: Cabernet Sauvignon 100%
Wino czerwone wytrawne.
Barwa rubinowa, średnio intensywna z fioletowymi refleksami. Bukiet typowy, z wyczuwalnymi nutami porzeczek oraz liści czarnej porzeczki, z wyczuwalnymi akcentami przypraw i ziół. W smaku owocowe, o lekkiej strukturze i delikatnych taninach.
Polecamy do wszelkich wędlin i szynki sezonowanych oraz do prostych dań z mięs pieczonych i duszonych z dodatkami warzyw, a także do twardych dojrzałych serów.
Podawać w temp.: 16-18°C.
Producent: **La Purisima**
Pojemność: 750 ml

CENA TYGODNIA

34,90 zł
29,90 zł

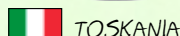
NOWOŚĆ



VENETO

CENA TYGODNIA

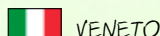
34,90 zł
29,90 zł



TOSKANIA

CENA TYGODNIA

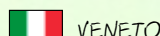
39,90 zł
35,90 zł



VENETO

CENA TYGODNIA

67,90 zł
59,90 zł



VENETO

CENA TYGODNIA

59,90 zł
54,90 zł

NOWOŚĆ



FRIULI

CENA TYGODNIA

59,90 zł
54,90 zł

NOWOŚĆ



FRIULI

Pinot Grigio IGT delle Venezie

Szczep: Pinot Grigio
Winnica położona na zboczach dwóch wygasłych wulkanów Calvarina i Crocetta na wschód od Soave.

Wino białe wytrawne.

Barwa świetlista, słomkowa. Bukiet urzekający, bogaty w nuty kwiatowe i owocowe, jak gruszka, owoce pestkowe, banany. W smaku pełne, intensywne, o znakomitej mineralności będącej darem terroir. Dobrze wyważona kwasowość.

Polecamy do przystawek, mięs duszonych, ryb i owoców morza.

Podawać w temp.: 10-12°C.

Producent:

Dal Cero/Tenuta di Corte Giacobbe
Pojemność: 750 ml

Vermentino Chardonnay IGT Toscana

Szczepy: Vermentino, Chardonnay
Winnica położona w Montecchio w Cortonie na wysokości 270 metrów. Moszcz winogronowy fermentuje w dużych dębowych beczkach.

Wino białe wytrawne.

Barwa bladysłomkowa, ze złotymi refleksami. Bukiet urzekający, łączący nuty śródziemnomorskich kwiatów głogu i rozmarynu, dopełnione nutami mandarynek. Istna eksplozja aromatów. W smaku stylowy, o wyśmienitym 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

Valpolicella Classico DOC

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

Barwa intensywniej rubinowej czerwieni. Bukiet elegancki z wyczuwalnymi owocami ciemnej dojrzałej wiśni oraz akcentami kwiatów fiołków i róż. W smaku żywe, soczyste, o owocowym finiszu.

Polecamy do wędlin sezonowanych, do makaronów z trzciwymi sosami, bogatych, tradycyjnych zup oraz do 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 m-cy i w butelce 6 m-cy.

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 (połędwica 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

Ribolla Gialla DOC Colli Orientali del Friuli

Szczep: Ribolla Gialla 100%
Lokalnie produkowane od 1300 r. jako jedno z najlepszych win regionu. Selekcja najlepszych roślin wyniosła to wino ponad charakterystyki szczepu.

Wino białe wytrawne.

Barwa jasnocytrynowa. Bukiet delikatny, aromatyczny i elegancki, o nutach cytrusów i dzikich kwiatów. W smaku świeże, złożone i oczyszczające, o lekkiej goryczce i długim skalistym, mineralnym finiszu. Znakomite odzwierciedlenie możliwości terroir.

Polecamy do owoców morza, dań z ryb w kremowych sosach, mięs białych, sezonowanych szyniek.

Potencjał leżakowania: 10 lat

Podawać w temp.: 10-11°C.

Producent: **Perusini**
Pojemność: 750 ml

Friulano DOC Colli Orientali del Friuli

Szczep: Friulano 100%

Wino białe wytrawne.

Barwa głęboka żółtocytrynowa. Bukiet bogaty i intensywny, o nutach ziołowych, kwiatowych jak bez; cytrusów, w tym różowego grejpfruta. W smaku złożone, o wysokiej intensywności i mineralności.

Polecamy jako aperitif, do makaronów i risotto, owoców morza, sezonowanych wędlin.

Potencjał leżakowania: 10 lat

Podawać w temp.: 10-11°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-pt: 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.