

VIVA VINO ITALIANO

16⁹⁹
zł/szt.

12⁹⁹
zł/szt.

29⁹⁹
zł/szt.

Kup **6**
dowolnych win
z folderu,
zapłać jak za
5

LE CROSARE



BARDOLINO CHIARETTO

Le Crosare
Bardolino
Chiaretto DOC
różowe wytrawne, 0,75 l
(22,65 zł/l)

LA PIUMA
ITALIA

PECORINO
TERRE DI CHIETI
IGT

La Piuma Pecorino
IGT Terre di Chieti
białe wytrawne, 0,75 l
(17,32 zł/l)

Rocca Alata
Leggermente
APPASSITO
ROSSO
VENETO

Wino of Italy

CANTINA I SOARE
Cantina Sociale del 1919

Rocca Alata Leggermente
Appassito IGP Veneto
czerwone wytrawne, 0,75 l
(39,99 zł/l)

Oferta obowiązuje od 20.06 do 16.07.2014 r.
Katalog dostępny wyłącznie w ramach wydzielonego stoiska alkoholowego.



Biedronka
Codziennie niskie ceny

VIVA VINO ITALIANO



Włochy są i zawsze będą jednym z dwóch najważniejszych krajów winiarskich świata. Wyraźny w ostatnim czasie spadek konsumpcji wina i powierzchni winnic został powstrzymany, mieszkańcy Półwyspu Apenińskiego znów coraz chętniej sięgają po wino, a winiarze po nowe odmiany i nowe siedliska. I chyba w działaniach tych ostatnich największa zasługa.

Stare, uznane regiony i ich apelacje zyskują nowe twarze, nowe tożsamości i pomysły. Veneto zachwyca świat wariacjami z wykorzystaniem appassimento, Piemont coraz śміiej sięga po białe odmiany winorośli, a Toskania zaskakuje nowymi winami z południowej i zachodniej części regionu. Z przyjemnością patrzymy też na dążenia winiarzy z Sycylii, Umbrii i Emilii – Romanii do określenia własnej odrębności. Nie gaśnie impet słonecznej Apulii, zaskakującej już nie tylko Primitivo, lecz sięgającej po odmianę Negroamaro, białe szczepy i ...Zinfandela, znanego świetnie z winnic Kalifornii.

Włosi z pewnością nie powiedzieli jeszcze ostatniego słowa. Nie złożyli broni w walce o prestiż, światowy rozgłos i kształtowanie różnorodności oraz indywidualności swojego winiarstwa. Rozsądnie stawiają na własną tradycję i możliwości, umiejętnie sięgając po nowinki od krajowych i zagranicznych sąsiadów. Cieszy to każdego, kto szuka w winie nowych doznań i chce odkrywać nowe połączenia z potrawami. A nikogo nie trzeba przekonywać, że włoska kuchnia jest nam, Polakom, szczególnie bliska. Marzy mi się, by każdy z nas sięgał jak najczęściej po „un bicchiere di vino con un panino”, jak śpiewali niesamowici Al Bano i Romina Power, w niezapomnianym przeboju „Felicità”. Czego życzyć zawsze i wszystkim.

Tomasz Kolecki-Majewicz
wielokrotny mistrz polski sommelierów

Kup 6 dowolnych win z folderu, zapłać jak za 5

Oferta dotyczy win z folderu VIVA VINO ITALIANO i obowiązuje od 20.06 do 16.07.2014 r. lub do wyczerpania zapasów.
Przy zakupie 6 dowolnych win z niniejszej oferty, kupujący zapłaci za 5 win o najwyższych cenach.

Wybór odpowiedniego wina nie jest łatwą sprawą.

Jedni lubią wina ciężkie i bardzo wytrawne, inni - lekkie i delikatnie słodkie. Aby ułatwić Państwu podjęcie decyzji, wprowadziliśmy specjalne oznaczenia, odnoszące się do głównych cech wina.

Rzeźkość: ● ○ ○ ○ ○ ○

Wrażenie orzeźwienia, jakie daje wino. Im większa liczba zamalowanych kropek, tym wino jest bardziej rzeźkie. 5 to wartość najwyższa.

Słodycz: ● ○ ○ ○ ○ ○

Odczuwanie obecności cukru resztkowego w winie. Im większa liczba zamalowanych kropek, tym wino jest bardziej słodkie. 1 zamalowana kropka oznacza brak cukru.

Budowa: ● ○ ○ ○ ○ ○

Suma składników (m.in. ekstraktu i alkoholu) odpowiadających za wagę wina. Im mniej zamalowanych kropek, tym wino jest lżejsze. 1 to wino lekkie.

Taniczność: ● ○ ○ ○ ○ ○

Wrażenie cierpkości wywoływane przez wino czerwone. Im większa liczba zamalowanych kropek, tym wino jest bardziej cierpkie, wyraziste.

Aromatyczność: ● ○ ○ ○ ○ ○

Intensywność zapachów w winach białych. Im większa ilość zamalowanych kropek, tym wino jest bardziej aromatyczne. 1 to wino pachnące delikatnie.

Rodzaje win:



wino czerwone



wino różowe



wino białe



wino białe musujące

Potrawy:



dania wegetariańskie, warzywa



sery



makarony



pizza



dania z drobiu



dania z wieprzowiny, wołowiny, dziczyzny, wędliny



dania z ryb, owoców morza



desery, ciasta





1999
zł/szt.

Porta Leone Prosecco Treviso DOC

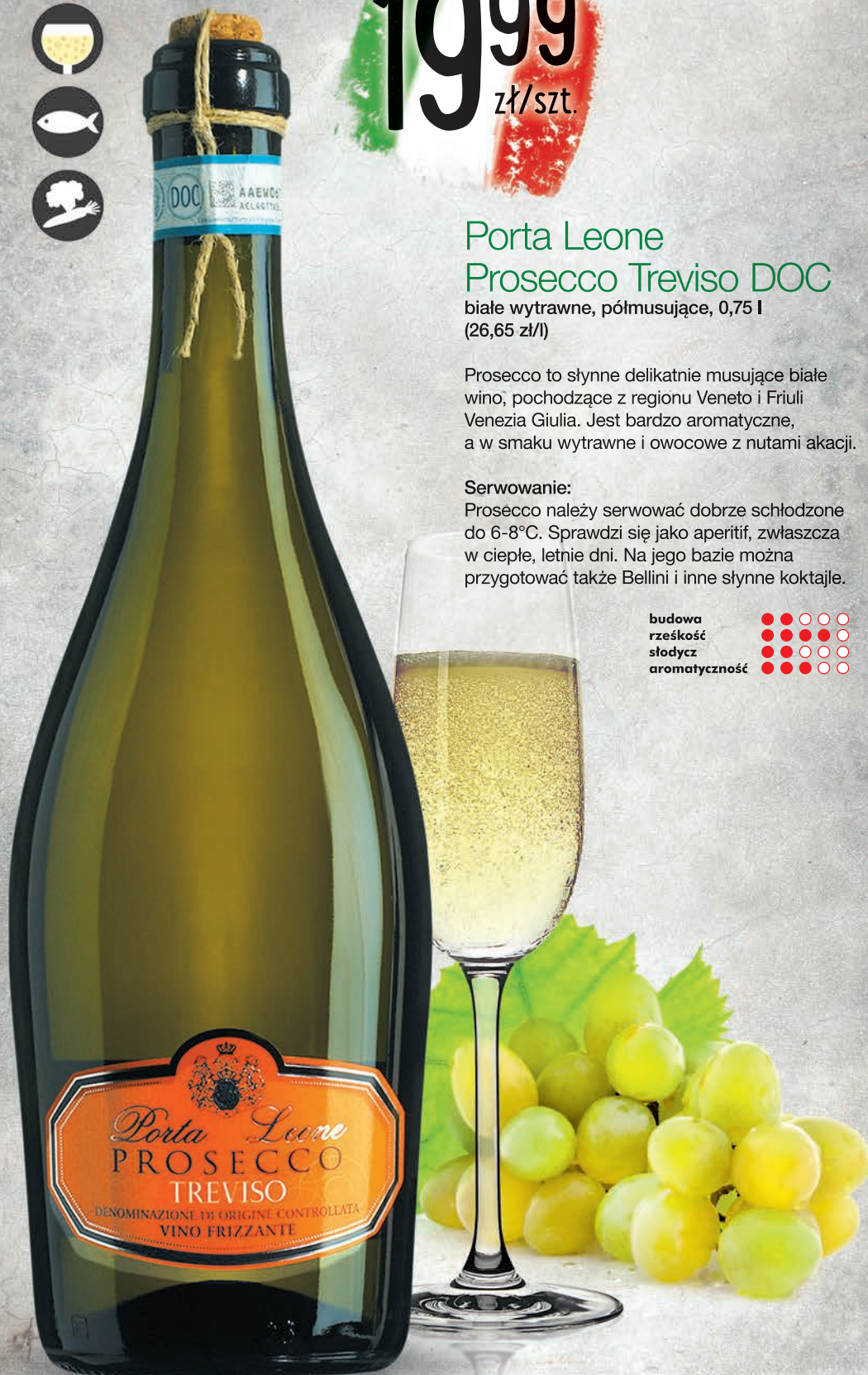
białe wytrawne, półmusujące, 0,75 l
(26,65 zł/l)

Prosecco to słynne delikatnie musujące białe wino, pochodzące z regionu Veneto i Friuli Venezia Giulia. Jest bardzo aromatyczne, a w smaku wytrawne i owocowe z nutami akacji.

Serwowanie:

Prosecco należy serwować dobrze schłodzone do 6-8°C. Sprawdza się jako aperitif, zwłaszcza w ciepłe, letnie dni. Na jego bazie można przygotować także Bellini i inne słynne koktajle.

budowa ●●●●●●
rzeźkość ●●●●●●
słodycz ●●●●●●
aromatyczność ●●●●●●



4 | VIVA VINO ITALIANO

Panini alla maionese di pollo e cetrioli

Składniki:

4 bułki, 150 g upieczonej lub usmażonej piersi z kurczaka, 125 ml majonezu Splendido, 0,5 świeżego ogórka, kilka listków mięty, sól, pieprz.

Przygotowanie:

Ogórka obieramy i kroimy wzdłuż na cienkie plasterki. Oprószyć solą i odstawiamy, by puścił sok. Mięso kroimy na plasterki. Bułki przekrawamy na pół, smarujemy majonezem i obkładamy plasterkami kurczaka i ogórka. Doprawiamy solą i pieprzem. Na każdą kanapkę kładziemy po 2 listki mięty i przykrywamy drugą połową bułki.





Tomasz Kolecki-Majewicz

Tomasz Kolecki-Majewicz
SOMMELIER

Klimat Trentino dodał odrobinę aromatyczności i energii. Przyjemne wino do letniego biwakowania oraz lekkich potraw.

14⁹⁹ zł/szt.

G. Leardi Chardonnay Trentino DOC

białe wytrawne, 0,75 l
(19,99 zł/l)

Eleganckie, skoncentrowane wino z winogron szczepu Chardonnay, dojrzewających na zboczach wzgórz w unikatowym klimacie regionu Trentino. Jest wytrawne, owocowe i dobrze zbudowane.

Serwowanie:

Dzięki złożonemu i harmonijnemu smakowi, wino to doskonale pasuje do pikantnych dań z makaronu, ryżu, ryb i białych mięs. Zaleca się podawać je w temperaturze: 10-12°C.

budowa
rzeżkość
słodycz
aromatyczność



6 | VIVA VINO ITALIANO



13⁹⁹ zł/szt.

Montiero Piemonte Cortese DOC

białe wytrawne, 0,75 l
(18,65 zł/l)

Pochodzące z północy Włoch wino o słomkowożółtym kolorze z zielonkawymi refleksami i delikatnie owocowym aromacie z nutą brzoskwini i gorzkich migdałów. W ustach świeże, o przyjemnej kwasowości.

Serwowanie:

Schłodzone do temperatury 8°C stanowi idealny dodatek do owoców morza, sałat i lekkich serów.

budowa
rzeżkość
słodycz
aromatyczność



Cortese jest najważniejszą piemoncką białą odmianą winogron dla win wytrawnych. Jednak wina białe stanowią zaledwie kilka procent ogólnej produkcji wina w tym regionie.





24⁹⁹

zł/szt.

Puiattino Pinot Grigio IGP Venezia Giulia

białe wytrawne, 0,75 l
(33,32 zł/l)

Dawno temu, kiedy białe wina miały miedzianą barwę, Vittorio Puiatti był pierwszym, który zaoferował białe wino o kolorze słomkowym. Właśnie jego nazwisko nosi wino Puiattino. Powstało ono z winogron słynnego szczepu Pinot Grigio i w pełni odzwierciedla charakter regionu. Jest bogate, złożone i bardziej rześkie niż większość białych win.

Serwowanie:

Intensywny aromat sprawia, że wino Puiattino idealnie pasuje do dań z ryb, owoców morza oraz lekkich sałat. Sprawdza się również jako aperitif.

budowa 
rześkość 
słodycz 
aromatyczność 



P
PUIATTINO
Primordi
'PINOT GRIGIO'

9⁹⁹

zł/szt.



Ser Galbani Taleggio
D.O.P., 200 g
(49,95 zł/kg)

Ser Galbani Bel Paese, 250 g
(39,96 zł/kg)

8 | VIVA VINO ITALIANO

Patate taleggio e rosmarino

Składniki:

800 g ziemniaków, 250 g sera Taleggio,
30 g masła oślejkowego Mleczna Dolina,
4 łyżki mleka Prawdziwe, 1 gałązka rozmarynu, sól, pieprz.

Przygotowanie:

Ziemniaki obieramy i gotujemy przez 10 minut w osolonej wodzie, po czym odcędzamy i kroimy w plasterki o grubości 5 mm. Naczynie żaroodporne (lub kilka mniejszych) smarujemy masłem. Układamy w nim plasterki ziemniaków. Zalewamy je mlekiem, doprawiamy solą, pieprzem oraz posiekanym rozmarynem i wstawiamy na 20 min do piekarnika nagrzanego do 200°C. Następnie na wierzchu układamy pokrojony w cienkie plasterki ser i pieczemy kolejne 10 min.





Producenci na różne sposoby starają się ułatwić nam wybór wina. Jednym z nich jest używanie butelek o określonym kształcie i kolorze, które świadomie lub nie, kojarzymy z określonym rodzajem wina. Pękata butelka „szampańska” sugeruje wino musujące, a długa, smukła butelka „flute”, kojarzy się automatycznie z aromatycznym winem białym.

19.99 zł/szt.

Uvam IGT Pinot Grigio delle Venezie

białe wytrawne, 0,75 l
(26,65 zł/l)

Pinot Grigio jest jednym z najbardziej popularnych białych szczepów, nie tylko we Włoszech, ale i na świecie. Owoce tej odmiany dały wino o charakterystycznym słomkowożółtym kolorze z zielonkawymi przebłyskami. Ma ono delikatny, świeży i elegancko owocowy aromat oraz miękki, mineralny i harmonijny smak.

Serwowanie:

To uniwersalne wino pasuje świetnie do potraw na bazie ryb, białego mięsa, a także do serów. Serwujemy je schłodzone do temperatury 8-10°C.

budowa 
rzeźkość 
słodycz 
aromatyczność 

14.99 zł/szt.







Sartori Soave DOC

białe wytrawne, 0,75 l
(19,99 zł/l)

Młode wino, o bladym, słomkowym kolorze, delikatnym i owocowym bukietem oraz świeżym, subtelnym smaku. Produkowane z pasją z owoców dojrzewających w okolicach Werony.

Serwowanie:

Doskonały dodatek do przystawek i lekkich potraw z ryb. Najsmaczniejsze schłodzone do 10°C.

budowa 
rzeźkość 
słodycz 
aromatyczność 





12,99
zł/szt.

La Piuma Pecorino IGT Terre di Chieti

białe wytrawne, 0,75 l
(17,32 zł/l)

Białe wino wyprodukowane z owoców odmiany Pecorino – starego szczepu, uprawianego w Abruzji. Ma jasnożółty kolor, owocowy aromat oraz harmonijny i wytrawny smak.

Serwowanie:

Wino to przed podaniem trzeba mocno schłodzić – najlepiej do 4-6°C. Będzie doskonałym dodatkiem do przystawek i potraw z ryb.

budowa	●●○○○○
rzeźkość	●●●●○○
słodycz	●●●●○○
aromatyczność	●●●○○○



Pecorino jest także nazwą włoskich serów, produkowanych w różnych częściach kraju z owczego mleka. W zależności od stopnia dojrzałości, mogą mieć one smak od łagodnego po intensywny i bardzo słony.

Frittata agli spinaci

Składniki:

150 g szpinaku, 2 jajka Ale Jaja, 20 g startego sera Grana Padano, majeranek, masło ośłkowe Mleczna Dolina, sól, pieprz.

Przygotowanie:

Szpinak myjemy, blanszujemy we wrzątku i odsączamy, a następnie kroimy na mniejsze kawałki. Jajka roztrzepujemy widelcem. Dodajemy starty ser, majeranek, sól i pieprz, a na koniec szpinak. Dobrze mieszamy. Na patelni rozpuszczamy kawałek masła i wylewamy masę jajeczną. Smażymy delikatnie mieszając drewnianą łyżką. Kiedy jajka się zetną na spodzie, obracamy frittatę na drugą stronę. Podajemy na ciepło lub na zimno.



Sensi Vernaccia di San Gimignano DOCG

białe wytrawne, 0,75 l
(23,99 zł/l)

Wino ze słynnej tokańskiej apelacji Vernaccia di San Gimignano. Ma żółtosłomkowy kolor i zdecydowany, świeży smak, z owocowymi aromatami i przyjemnym, delikatnie wytrawnym finiszem.

Serwowanie:

Wino to będzie znakomitym aperitifem i dodatkiem do przystawek, a także wszelkich dań z ryb, owoców morza i białego mięsa. Serwuje się je mocno schłodzone, do 10-12°C.

budowa: ●●●●●●●●
rzeźkość: ●●●●●●●●
słodycz: ●●●●●●●●
aromatyczność: ●●●●●●●●



Tomasz Kolecki-Majewicz

Tomasz Kolecki-Majewicz
SOMMELIER

Lekko mineralne, klasyczne dla gatunku, podszyte nutą słodkich jabłek i cytrusów.

17.99

zł/szt.



12.99

zł/szt.



Sensi Orvieto DOC

białe wytrawne, 0,75 l
(17,32 zł/l)

Wino pochodzi z graniczącej z Toskanią części Umbrii, stąd bardzo blisko mu właśnie do win tokańskich. Tym bardziej, że do jego produkcji wybrano tradycyjne tokańskie szczepy. Zawdzięcza im słomkowy kolor, owocowy smak i przyjemny aromat.

Serwowanie:

To białe wino pasuje do przystawek, lekkich zup, warzyw, grillowanych ryb oraz delikatnych serów. Jest najsmaczniejsze schłodzone do temperatury 10-12°C.

budowa: ●●●●●●●●
rzeźkość: ●●●●●●●●
słodycz: ●●●●●●●●
aromatyczność: ●●●●●●●●



Vernaccia di San Gimignano to nazwa szczepu i apelacji, obejmującej okolice tokańskiego miasteczka San Gimignano. Słynie ono z kilkunastu, przetrwałych do czasów obecnych, wież, budowanych w średniowieczu przez zamożnych mieszkańców.





9.99
zł/szt.

Villa Ducali Bianco IGT Terre Siciliane

białe wytrawne, 0,75 l
(13,32 zł/l)

To białe wino o delikatnym i świeżym smaku doskonale wyraża charakter regionu, z którego pochodzi – gorącej Sycylii. Ma słomkowożółtą barwę i mocno owocowy bukiet.

Serwowanie:

Wino to dobrze pasuje do dań z owoców morza i skorupiaków, sałat oraz świeżych serów. Przed podaniem warto schłodzić je do 8-10°C.

budowa
rzeżkość
słodycz
aromatyczność



4.99
zł/szt.



Pomidory suszone w oleju
z ziołami Sottile Gusto, 270 g/150 g
(33,27 zł/kg)

16 | VIVA VINO ITALIANO

Spaghetti ai pomodori secchi

Składniki:

160 g makaronu spaghetti Pastani, 1 słoik suszonych pomidorów Sottile Gusto, pół pęczka pietruszki, 1 ząbek czosnku, 3 łyżki oliwy z oliwek Casa de Azeite, 2 łyżki tartej bułki Piekarnia domowa, sól.

Przygotowanie:

Makaron gotujemy wg wskazówek podanych na opakowaniu. Odcedzamy, pozostawiając nieco wody od gotowania. Pomidory odsączamy z zalewy, kroimy w paseczki i przekładamy do dużej miski. Pietruszkę myjemy i drobno siekamy. Czosnek obieramy i siekamy. Na patelni rozgrzewamy 1 łyżkę oliwy, wsypujemy tartą bułkę i prażymy ją na złoty kolor, po czym dodajemy do pomidorów. Posiekany czosnek i pietruszkę podsmażamy przez chwilę na pozostałych 2 łyżkach oliwy, uważając, by się nie przyrumieniły. Dodajemy pół chochelki wody od gotowania makaronu. Odcedzony makaron wrzucamy na patelnię, dobrze mieszamy i przekładamy do miski z pomidorami i tartą bułką. Mieszamy i podajemy.



16⁹⁹

zł/szt.

Tomasz Kolecki

Tomasz Kolecki-Majewicz
SOMMELIER



Le Crosare Bardolino Chiaretto DOC

różowe wytrawne, 0,75 l
(22,65 zł/l)

Różowe wino wyprodukowane z czerwonych winogron poddanych procesowi szybkiej maceracji. Ma intrygujący, owocowy bukiet oraz świeży smak.

Serwowanie:

Wino idealne do pizzy, lekkich pierwszych dań, wędlin i białego mięsa. Najsmaczniejsze schłodzone do 10°C.

budowa
rzeźność
słodycz
aromatyczność

Wino lekkie, chropowate,
z lekko goryczkową
wiśniową naturą.
Dzięki temu wręcz
prosi się o towarzystwo
pizzy i sałat.



3⁹⁹

zł/opak.



Mozzarella mini
Sottile Gusto, 150 g
(26,60 zł/kg)

18 | VIVA VINO ITALIANO

Pizza bianca con prosciutto e rucola

Składniki:

500 g mąki Złote Pola, 7 łyżek oliwy z oliwek Casa de Azeite, 12 g drożdży Wybornych, 300 ml letniej wody, 1 łyżeczka soli, 1 łyżeczka cukru, 250 g mini mozzarelli Sottile Gusto, 250 g pomidorków koktajlowych, 150 g rukoli, 100 g prosciutto Kraina Wędlin.

Przygotowanie:

Drożdże rozpuszczamy w 150 ml ciepłej wody z dodatkiem cukru i odstawiamy na kilka minut. Do dużej miski wsypujemy mąkę, dodajemy zaczyn z drożdży, resztę wody, sól i 3 łyżki oliwy, po czym ze składników tych zagniatamy ciasto. Kiedy będzie już elastyczne i jednolite, odstawiamy do wyśnięcia na 1,5 – 2 godz. Kiedy podwoi swoją objętość, dzielimy je na 2 części. Z każdej formujemy okrągły, cienki placek o średnicy około 30 cm i nieco grubszych brzegach. Ciasto skrapiamy resztą oliwy wymieszanej z wodą i wstawiamy na 8 minut do piekarnika nagrzanego do najwyższej możliwej temperatury. Podpieczone pizze wyjmujemy, obkładamy przekrojonymi na pół kulkami mozzarelli i pieczemy jeszcze 2 minuty. Na koniec pizze obkładamy plasterkami szynki, rukolą i przekrojonymi na pół pomidorkami.



Biedronka
Codziennie niskie ceny

29⁹⁹

zł/szt.

Rocca Alata Leggermente Appassito IGP Veneto

czerwone wytrawne, 0,75 l
(39,99 zł/l)

Lekkie podsuszenie czerwonych winogron pozwoliło uzyskać wino o bogatszym aromacie i wyższej zawartości cukru. Wyróżniają je: znakomita struktura o gładkiej i aksamitnej budowie oraz aromatyczne nuty wiśni, przypraw i czekolady.

Serwowanie:

Znakomite do grillowanych mięs oraz średnio dojrzałych serów. Radzimy przed podaniem schłodzić je do 10-12°C.

budowa
rzeżkość
słodycz
taničność



Tomasz Kolecki

Tomasz Kolecki-Majewicz
SOMMELIER

Specjalność Veneto, czyli podsuszanie gron, w tym przypadku zaowocowało winem dobrej budowy, o miękkich taninach z intensywnymi nutami słodkich wiśni i czereśni.

Sartori Bardolino DOC

czerwone wytrawne, 0,75 l
(19,99 zł/l)

Młode wino, o jasnoczerwonym kolorze, owocowym bukacie oraz okrągłym i subtelnym smaku. Pochodzi z winnic usytuowanych w okolicach miejscowości Bardolino, leżącej na południowo-wschodnim wybrzeżu jeziora Garda.

Serwowanie:

Bardolino wspaniale podkreśli smak wędlin, dań z makaronu oraz białych mięs.

Przed podaniem dobrze je lekko schłodzić do około 18°C.

budowa
rzeżkość
słodycz
taničność



13⁴⁹

zł/szt.

Ser
Grana
Padano
Riserva,
200 g
(67,45 zł/kg)



14⁹⁹

zł/szt.





Tomasz Kolecki-Majewicz

Tomasz Kolecki-Majewicz
SOMMELIER

Sangiovese to nie tylko Toskania. Tu mamy przykład wina miękkiego, o intensywnej nucie owocowej, z wyraźnym akcentem wiśni i kwiatów.

La Piuma Sangiovese Romagna DOC

czerwone wytrawne, 0,75 l
(17,32 zł/l)

Wyprodukowane z winogron szczepu Sangiovese wino o głębokim czerwonym kolorze, aromacie fiołków i zrównoważonym smaku. Pochodzi z regionu Emilia-Romania położonego w centralnych Włoszech.

Serwowanie:

Wino podane w temperaturze 16-18°C będzie wspaniałym uzupełnieniem makaronów, pieczeni i potraw z jagnięciny.

budowa
rzeżkość
słodycz
taniczność



229
zł/szt.



Przecier pomidorowy
Sottile Gusto, 500 ml
(4,58 zł/l)

22 | VIVA VINO ITALIANO

1299
zł/szt.



Ragù alla bolognese

Składniki:

500 g mięsa mielonego z łopatki wieprzowej i wołowiny Kraina Mięsa, 100 g boczku wędzonego Nasze Smaki, 1 marchewka, 1 średnia cebula, 3 łyżki oliwy z oliwek, 50 g masła osekowego Mleczna Dolina, 250 ml czerwonego wina, 250 ml mleka, 200 ml bulionu, 150 ml przecieru pomidorowego Sottile Gusto, sól, pieprz.

Przygotowanie:

Cebulę i marchewkę obieramy i bardzo drobno siekamy. W dużym rondlu rozgrzewamy oliwę z dodatkiem masła i na małym ogniu dusimy warzywa. W międzyczasie drobno siekamy boczek, mieszamy z mięsem i dodajemy do warzyw. Smażymy, ciągle mieszając, aż mięso się lekko zrumieni. Wlewamy wino i odparowujemy je, po czym całość doprawiamy solą i pieprzem. Mięso dusimy 2-2,5 godz., podlewając bulionem, a kiedy się skończy przecierem pomidorowym i mlekiem. Na koniec doprawiamy do smaku. Podajemy z jajecznym makaronem tagliatelle.





Tomasz Kolecki-Majewicz

Tomasz Kolecki-Majewicz
SOMMELIER

Chrupkie, energiczne, lekko
zadziorne i niesamowicie
użyteczne w łączeniu
z potrawami.



14.99
zł/szt.

Gonfalone Chianti DOCG

czerwone wytrawne, 0,75 l
(19,99 zł/l)

Kompozycja winogron
Sangiovese i Canaiolo Nero,
pochodzących z największej
we Włoszech apelacji, mającej
status DOCG. Wino to ma
rubinowoczerwoną barwę,
wyrazisty zapach oraz
harmonijny, wytrawny
i świeży smak.

Serwowanie:

Wino Gonfalone przed
podaniem trzeba delikatnie
schłodzić do temperatury
18°C. Podkreśli smak dań
z dziczyzny, grillowanych mięs
i dojrzałych serów.

budowa
rzeżkość
słodycz
taniczność



Forziere Chianti Classico DOCG

czerwone wytrawne, 0,75 l
(33,32 zł/l)

Wino z historycznej części regionu Chianti – słynnego Chianti
Classico. Ma ciemnoczerwony kolor, który w miarę starzenia się
wina nabiera odcień owocu granatu. W smaku aksamitne,
pełne i owocowe. Całość uzupełniają miękkie tanniny.

Serwowanie:

Znakomite wino do makaronu z mięsnym sosem, gotowanego
mięsa oraz gulaszu, a także średnio dojrzałych serów. Pasuje także
do tradycyjnego toskańskiego steku Bistecca alla Fiorentina.
Najlepsze podawane w temperaturze 18-20°C.

budowa
rzeżkość
słodycz
taniczność



24.99
zł/szt.

Napis „Classico” na etykiecie
włoskiego wina oznacza,
że pochodzi ono z najważniejszej,
najbardziej klasycznej części
apelacji. Co ważne, takich stref
w całych Włoszech jest
zaledwie pięć.

Grifone Sangiovese IGT Puglia

czerwone półwytrawne, 0,75 l
(22,65 zł/l)

Wyśmienite wino produkowane ze starannie wybranych winogron szczepu Sangiovese. Owoce dojrzały w ciepłym klimacie regionu Apulia w południowych Włoszech, łagodnym przez chłodne nocne bryzy od Morza Śródziemnego. Wino wyróżnia głęboki rubinowy kolor oraz bogate, przyjemne nuty czerwonych jagód i wiśni na podniebieniu. Całości dopełnia pikantny i ciepły finisz.

Serwowanie:

Ze względu na swój zbalansowany charakter, wino Grifone pasuje świetnie do kaczki, jagnięciny, pieczonej wieprzowiny, makaronów z sosami mięsnymi i średnio dojrzałych serów. Zaleca się podawać je w temperaturze 16-18°C.

budowa
rzeźkość
słodycz
taniczność



16⁹⁹

zł/szt.



Tomasz Kolecki-Majewicz

Tomasz Kolecki-Majewicz
SOMMELIER

Dla wielu pewnie będzie zaskoczeniem, jak typowe dla odmiany Sangiovese wina powstają na południu kraju. Kwiatowe, powidłowe i krzepkie zarazem.



Szczep Primitivo jest utożsamiany z kalifornijskim Zinfandelem. Poniekąd słusznie, jako że mają wspólnego przodka. Co ciekawe, obydwie odmiany są w Apulii uprawiane równolegle.

19⁹⁹

zł/szt.

Cosimo Varvaglione IGP Primitivo del Salento

czerwone półwytrawne, 0,75 l
(26,65 zł/l)

Bardzo eleganckie wino o rubinowoczerwonym kolorze oraz intensywnych aromatach dojrzałych śliwek i dżemu wiśniowego. Jest delikatnie pieprzne, z nutami wanilii i kakao. To trunek o doskonałej strukturze, miękki i pełen dojrzałych tanin.

Serwowanie:

Wino to doskonale nadaje się do serów, makaronów i pizzy.

budowa
rzeźkość
słodycz
taniczność





999
zł/szt.

Ramarro IGP Terre Siciliane

czerwone wytrawne, 0,75 l
(13,32 zł/l)

Ramarro jest kompozycją winogron szczepów Nero d'Avola i Nerello Mascalese, pochodzących z sycylijskiej prowincji Trapani. Charakteryzuje się czerwoną barwą z fioletowymi przebłyskami. W nosie wyczuwamy intensywny aromat czerwonych owoców i dżemu. W ustach wino jest dobrze zbalansowane, o pełnym ciele i długim, przyjemnym finiszu.

Serwowanie:

Ramarro wspaniale pasuje do dobrze przyprawionych makaronów, potraw z czerwonego mięsa oraz serów. Zaleca się podawać je w temperaturze 16°C.

budowa
rzeżkość
słodycz
taniczność



Butelkę czerwonego wina przed otwarciem należy postawić w pozycji pionowej, tak aby ewentualny osad w nim zawarty mógł opaść w całości na dno. Ważne, by zapewnić winu odpowiednią temperaturę i poddać je dekantacji, czyli przelać do karafki, by oddzielić osad i napowietrzyć. Degustację najlepiej rozpocząć pół godziny później.

1799
zł/szt.

Maree d'Ione Nero d'Avola IGT Terre Siciliane

czerwone wytrawne, 0,75 l
(23,99 zł/l)

Maree d'Ione powstaje tylko i wyłącznie z najlepszych, ręcznie zbieranych owoców z prowincji Trapani na Sycylii. Charakteryzuje się głębokim rubinowoczerwonym kolorem. Ma aromat jagód, czarnej porzeczki i przypraw. W ustach aksamitne, soczyste i pełne owoców, o przyjemnym, długim finiszu.

Serwowanie:

Kieliszek wina Maree d'Ione podkreśli smak pizzy i makaronów w sosach mięsnych. Sprawdzi się też jako aperitif.

budowa
rzeżkość
słodycz
taniczność



999
zł/szt.

Giacondi

białe półsłodkie, 0,75 l
czerwone półsłodkie, 0,75 l
(13,32 zł/l)

Mario Giacondi jest artystą samoukiem. Odwiedza najbardziej turystyczne regiony Włoch, rysując place i budowle, zapisując również swoje odczucia na temat win, których próbuje podczas podróży... Noszące jego nazwisko białe wino jest świeże i dobrze zrównoważone, z aromatem brzoskwini i jabłek. Czerwone jest delikatne i krągłe, z aromatem dojrzałych owoców.

Serwowanie:

Wino białe, schłodzone do 8-10°C sprawdzi się jako dodatek do sałatek i letnich przekąsek. Czerwone pasuje do makaronów i grillowanych mięs. Najlepiej podawać je w temperaturze 16-18°C.

wino czerwone półsłodkie:

budowa	●●○○○
rzeźkość	●●●○○
słodycz	●●●○○
taniczność	●●○○○

wino białe półsłodkie:

budowa	●●○○○
rzeźkość	●●●○○
słodycz	●●●○○
aromatyczność	●●○○○



Crostata alla confettura di fragole

Składniki:

150 g masła osełkowego Mleczna Dolina, 300 g mąki Złote Pola, szczypta soli, 130 g cukru, 1 całe jajko i 2 żółtka, skórka z cytryny, 1,5 łyżeczka dżemu truskawkowego Owocowa Rapsodia.

Przygotowanie:

Do mąki dodajemy posiekane zimne masło, cukier, szczyptę soli, skórkę z cytryny oraz 2 żółtka. Szybko zagniatamy ciasto. Zawijamy je w folię i odstawiamy na co najmniej pół godziny do lodówki. Następnie 2/3 ciasta rozwałkowujemy na placek o grubości 3-4 mm i wykładamy nim formę do tarty o średnicy ok. 25 cm, wcześniej wysmarowaną masłem. Nakłuwamy widelcem i wykładamy konfiturę. Pozostałe ciasto rozwałkowujemy i ostrym nożem lub specjalnym radełkiem wykrawamy z niego paseczki, którymi dekorujemy crostatę. Wierzch ciasta smarujemy roztrzepanym jajkiem, po czym wstawiamy na 45 min do piekarnika nagrzanego do 180°C.



599
zł/opak.

Deser włoski Sottile Gusto, 2x100 g:
Profiteroles, Tiramisu
(29,95 zł/kg)

30 | VIVA VINO ITALIANO



Moja lista zakupów

wina wytrawne



Porta Leone Prosecco Treviso DOC, 0,75 l, **19,99 zł**



G. Leardi Chardonnay Trentino DOC, 0,75 l, **14,99 zł**



Montiero Piemonte Cortese DOC, 0,75 l, **13,99 zł**



Puiattino Pinot Grigio IGP Venezia Giulia, 0,75 l, **24,99 zł**



Uvam IGT Pinot Grigio delle Venezie, 0,75 l, **19,99 zł**



Sartori Soave DOC, 0,75 l, **14,99 zł**

wina wytrawne



La Pluma Pecorino IGT Terre di Chieti, 0,75 l, **12,99 zł**



Sensi Vernaccia di San Gimignano DOCG, 0,75 l, **17,99 zł**



Sensi Orvieto DOC, 0,75 l, **12,99 zł**



Villa Duca'i Bianco IGT Terre Siciliane, 0,75 l, **9,99 zł**



Le Crosare Bardolino Chiaretto DOC, 0,75 l, **16,99 zł**



Rocca Alata Leggermente Appassito IGP Veneto, 0,75 l, **29,99 zł**

wina wytrawne



Sartori Bardolino DOC, 0,75 l, **14,99 zł**



La Pluma Sangiovese Romagna DOC, 0,75 l, **12,99 zł**



Gonfalone Chianti DOCG, 0,75 l, **14,99 zł**



Forziere Chianti Classico DOCG, 0,75 l, **24,99 zł**



Ramarro IGP Terre Siciliane, 0,75 l, **9,99 zł**



Maree d'Ione Nero d'Avola IGT Terre Siciliane, 0,75 l, **17,99 zł**

wina półwytrawne



Grifone Sangiovese IGT Puglia, 0,75 l, **16,99 zł**



Cosimo Varvagione IGP Primitivo del Salento, 0,75 l, **19,99 zł**



Giacondi, 0,75 l, **9,99 zł**



Giacondi, 0,75 l, **9,99 zł**

Informacje na temat kolejnych specjalnych ofert win w Biedronce mogą znaleźć Państwo w naszych newsletterach. Aby je otrzymywać, wystarczy wypełnić formularz na stronie:

www.biedronka.pl/newsletter

Zapraszamy!



W trosce o środowisko folder wydrukowano na papierze z zawartością makulatury, a drewno użyte do produkcji tego papieru pochodzi z kontrolowanych i odnawialnych zasobów leśnych.