

# Włoskie smaki

## Karta win włoskich

Oferta win włoskich obowiązuje od 15.01.2015 r.  
do wyczerpania zapasów.



**Biedronka**  
Codziennie niskie ceny

Przedstawiamy  
Państwu kolekcję starannie  
wybranych włoskich win.  
Czerwone i białe,  
od wytrawnych po słodkie,  
doskonale podkreślą  
smak bardziej i mniej  
znanych dań rodem  
ze słonecznej Italii.



**16,99 zł/but.** (22,65 zł/l)

**RIVA LEONE BARBERA  
PIEMONTE DOC**

**czerwone wytrawne, 0,75 l**

Rubinowoczerwone wino z owoców szczepu Barbera, uprawianych na piemonckich wzgórzach. W nosie świeże z nutami dojrzałych śliwek, o pełnej budowie i długotrwałym zakończeniu.

**Serwowanie:**

Trunek ten idealnie pasuje do przystawek i dań głównych o wyraźnym charakterze, a także do intensywnych w smaku serów. Serwować w temperaturze 18°C.



**14,99 zł/but.** (19,99 zł/l)

**SARTORI BARDOLINO DOC**

**czerwone wytrawne, 0,75 l**

Młode wino o jasnoczerwonym kolorze, owocowym bukietem 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 16°C.



**12,99 zł/but.** (17,32 zł/l)

**MONTIERO DOLCETTO  
PIEMONTE DOC**

**czerwone wytrawne, 0,75 l**

Wytrawne wino powstałe z winogron szczepu Dolcetto z piemonckich winnic. Ma rubinowy kolor oraz elegancki i owocowy bukiet. W ustach miękkie, lekkie i przyjemne.

**Serwowanie:**

Świetny dodatek do risotto, włoskich serów i potraw z drobiu. Przed podaniem radzimy schłodzić je lekko do 18°C.



**19,99 zł/but.** (26,65 zł/l)

**PORTA LEONE PROSECCO TREVISO DOC**  
**białe wytrawne, półmusujące, 0,75 l**

Prosecco to słynne, delikatnie musujące białe wino, pochodzące z okolic Wenecji. 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. Na jego bazie można przygotować także Bellini i inne słynne koktajle.



**14,99 zł/but.** (19,99 zł/l)

**SARTORI SOAVE DOC**  
**białe wytrawne, 0,75 l**

Młode wino o bladym, słomkowym kolorze, delikatnym i owocowym bukacie 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 12°C.



**9,99 zł/but.** (13,32 zł/l)

**LE GALENE GARGANEGA PINOT GRIGIO IGT VENETO**  
**białe wytrawne, 0,75 l**

Wytrawne wino o barwie limonki, cytrusowo-kwiatowym aromacie i dobrze zrównoważonym smaku. Powstało z winogron szczepów Pinot Grigio i Garganega dojrzewających w winnicach regionu Veneto.

**Serwowanie:**

Schłodzone do 8–10°C jest idealnym dodatkiem do lekkich przystawek oraz potraw z ryb i owoców morza.



**13,99 zł/but.** (18,65 zł/l)

**LA PIUMA ORVIETO CLASSICO DOC**  
**białe wytrawne, 0,75 l**

La Piuma Orvieto Classico to kompozycja winogron szczepów Grechetto, Trebbiano i Chardonnay, uprawianych w okolicach Orvieto w środkowych Włoszech. Jest lekkie i orzeźwiające, zachwyca aromatem jabłek i brzoskwini z nutą migdałów.

**Serwowanie:**

Znakomity dodatek do włoskich antipasti oraz lekkich sałat i potraw z ryb. Najsmaczniejsze schłodzone do 8–10°C.

**12,99 zł/but.** (17,32 zł/l)

**SENSI ORVIETO DOC**  
**białe półwytrawne, 0,75 l**

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

**Serwowanie:**

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



**11,99 zł/but.** (15,99 zł/l)

**MIRABELLO IGT LAMBRUSCO DELL'EMILIA**  
**czerwone półstodkie, półmusujące, 0,75 l**

Delikatnie musujące wino powstałe z winogron szczepu Lambrusco uprawianych w okolicach Modeny. Ma piękną, rubinowoczerwoną barwę, intensywny aromat oraz świeży, owocowy smak.

**Serwowanie:**

To łagodnie słodkie w smaku wino pasuje dobrze do przystawek, pizzy i włoskiej pasty. Przed podaniem trzeba schłodzić je do 8–10°C.





**24,99 zł/but.** (33,32 zł/l)

**FORZIERE CHIANTI CLASSICO DOCG**  
czerwone wytrawne, 0,75 l

Wino ze słynnego Chianti Classico. Ma ciemnoczerwony kolor, który w miarę starzenia się wina nabiera odcienia owocu granatu. W smaku aksamitne, pełne i owocowe. Całość uzupełniają miękkie tanniny.

**Serwowanie:**

Znakomite wino do makaronu z mięsnym sosem, gotowanego mięsa i gulaszu, a także średnio dojrzałych serów. Najlepsze podawane w temperaturze 16–18°C.



**13,99 zł/but.** (18,65 zł/l)

**SENSI CHIANTI DOCG**  
czerwone wytrawne, 0,75 l

Wino to jest kompozycją winogron szczepu Sangiovese i Canaiolo, uprawianych na wzgórzach między Florencją a Vinci. Ma rubinowoczerwony kolor oraz trwały bukiet z nutami wiśni i przypraw korzennych. W smaku jest łagodne, świeże i przyjemne.

**Serwowanie:**

To uniwersalne wino dobre na każdą okazję. Podawane w temperaturze 16–18°C pasuje do mięs z sosem i gulaszów.

**16,99 zł/but.** (22,65 zł/l)

**CAMPO AL MORO IGT TOSCANA**  
czerwone wytrawne, 0,75 l

Zrównoważony i przyjemny smak to główne cechy tego tokańskiego wina. Wspaniale uzupełnia je harmonijny aromat czerwonych owoców i trwałe zakończenie.

**Serwowanie:**

Niezastąpione do grillowanych mięs oraz włoskich wędlin. Serwowane w temperaturze 16–18°C odkrywa w pełni swoje walory.



**14,99 zł/but.** (19,99 zł/l)

**SANTORO PRIMITIVO IGP PUGLIA**  
czerwone wytrawne, 0,75 l

Wino o głębokim kolorze i charakterystycznym owocowym bukietem z wyczuwalną nutą suszonej śliwki.

**Serwowanie:**

Wino to jest w szczególności polecane do dań z czerwonego mięsa, wieprzowiny i drobiu oraz do serów. Najsmaczniejsze serwowane w temperaturze 18°C.

**14,99 zł/but.** (19,99 zł/l)

**BEL MORO SALICE SALENTINO DOC**  
czerwone wytrawne, 0,75 l

Wino Bel Moro pochodzi z regionu Apulia na południu Włoch. Wyprodukowano je z winogron szczepu Negroamaro, które nadały mu głęboki czerwony kolor z refleksami barwy owoców granatu. W nosie wyczuwamy złożone i intensywne aromaty dojrzałych owoców i przypraw, w ustach – krągły, dobrze zbalansowany smak.

**Serwowanie:**

Wino to przed podaniem warto lekko schłodzić do temperatury 18°C. Podkreśli smak lasagne, potraw z jagnięciny, gulaszów oraz serów.

**24,99 zł/but.** (33,32 zł/l)

**DUCA DI SARAGNANO NEGROAMARO - PRIMITIVO IGT PUGLIA**  
czerwone półwytrawne, 0,75 l

Wino Duca di Saragnano powstało z połączenia szczepów Negroamaro i Primitivo charakterystycznych dla regionu Apulia. Ma głęboki kolor z przeblaskami purpury, jak również złożony bukiet z aromatem jagód i czereśni oraz balsamicznymi i waniliowymi nutami. W ustach krągłe, o pełnej budowie.

**Serwowanie:**

Ten elegancki trunk nadaje się do serwowania w szczególności z wyrazistymi serami, gulaszami czy daniami z pieczonych mięs. Najlepiej podawać je lekko schłodzone do 16–18°C.





**9,99 zł/but.** (13,32 zł/l)

**RAMARRO IGP TERRE SICILIANE**  
czerwone półwytrawne, 0,75 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 wyczujemy 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.



**14,99 zł/but.** (19,99 zł/l)

**ANDRERO NERO D'AVOLA**  
IGP TERRE SICILIANE  
czerwone wytrawne, 0,75 l

Intensywnie rubinowoczerwone wino z fioletowymi refleksami, pochodzące z okolic Trapani w zachodniej części Sycylii. Na jego bukiet składają się aromaty czarnych owoców i dżemu. W smaku bogate, owocowe i pełne.

**Serwowanie:**

Wino Andrero warto podać do potraw z czerwonych mięs, dziczyzny, a także dojrzałych serów. Najsmaczniejsze w temperaturze 18-20°C.



**19,99 zł/but.** (26,65 zł/l)

**ANTALE IGT TERRE SICILIANE**  
czerwone wytrawne, 0,75 l

Wyjątkowe połączenie sycylijskiego szczepu Nero d'Avola z owocami francuskiej odmiany Syrah. Ma intensywnie czerwoną barwę z refleksami w kolorze owoców granatu oraz aromat czerwonych owoców z delikatną nutą przypraw. W ustach pełne i zbalansowane.

**Serwowanie:**

Znakomity dodatek do grillowanych mięs, dziczyzny i wyraźnych w smaku twardych serów.



**18,99 zł/but.** (25,32 zł/l)

**BARONIE CORALDO IGT**  
TERRE SICILIANE  
białe wytrawne, 0,75 l

Świeże i doskonale zrównoważone w smaku połączenie winogron szczepu Chardonnay i sycylijskiej odmiany Grillo. Ma słomkowozielony kolor ze złotymi przebłyskami oraz intensywny bukiet z wyraźną nutą egzotycznych owoców i słodkich przypraw.

**Serwowanie:**

Kieliszek tego sycylijskiego wina podkreśli smak potraw z białego mięsa i ryb, zwłaszcza łososia lub tuńczyka. Podajemy je schłodzone do 8-10°C.



**17,99 zł/but.** (23,99 zł/l)

**LANDO DOP MARSALA**  
wzmacniane słodkie, 0,75 l

Słynne wzmacniane wino o ciemnobursztynowej barwie, pochodzące z okolic Trapani w zachodniej części Sycylii. Ma aromat daktyli, moreli i suszonych owoców oraz pełny i zrównoważony smak.

**Serwowanie:**

Marsalę podajemy schłodzoną. Sprawdzi się jako aperitif lub dodatek do serów, suszonych owoców oraz deserów z czekolady.



**14,99 zł/but.** (19,99 zł/l)

**VILLA TONINO MOSCATO IGP**  
**TERRE SICILIANE**  
białe słodkie, 0,75 l

Sycylijskie wino o delikatnym aromacie brzoskwini, owoców tropikalnych i kwiatów. W ustach wyczuwamy nuty miodu i melona, które uzupełnia dobrze zrównoważona kwasowość i długie zakończenie.

**Serwowanie:**

Kieliszek dobrze schłodzonego wina Villa Tonino można podać jako aperitif bądź dodatek do świeżych owoców i lekkich deserów.




**9,99 zł/but.** (13,32 zł/l)

**GIACONDI**  
białe półsłodkie, 0,75 l  
czerwone półsłodkie, 0,75 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. Wino 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.



Oferta win włoskich  
obowiązuje od 15.01.2015 r.  
do wyczerpania zapasów.



Katalog dostępny wyłącznie w ramach  
wydzielonego stoiska alkoholowego.  
Jeśli znajdą go Państwo w innym miejscu,  
prosimy o zwrot personelowi sklepu.