

# WEIN & SPEZIALITÄTEN- MARKT



- mit WEINBAR &  
PRODUKTVERKOSTUNG!

Sonntag, 25.03.2018  
von 13-18 Uhr



Hüttenwerkstr. 28  
66763 Dillingen  
☎ 06831/46676  
[www.lapiazzaculinaria.de](http://www.lapiazzaculinaria.de)

*Sehr geehrte Damen und Herren,  
liebe Freunde der „italienischen Lebensart“!*

Am verkaufsoffenen Sonntag, dem 25. März 2018 findet in unserem Laden unser **Wein- und Spezialitätenmarkt** mit vielen kulinarischen Ideen für Ihre Ostertafel sowie Frühlings- und Sommerfeste statt.

Sie können hierbei einige ausgewählte italienische Weine und Antipasti aus unserem Sortiment probieren.

Wir laden Sie herzlich ein zu unterhaltsamen Gesprächen, kulinarischem Gedankenaustausch und dem ein oder anderen Glas Wein ...

Wir freuen uns auf Sie und ein paar  
*„Italienische Momente“*



*Team Toscana Tours-Italissima  
- La Piazza Culinaria -*

## Kleine Weinauswahl

### Donnafugata, SIZILIEN

**Anthilia Bianco Sicilia DOC** 0,75l – 9,20 €  
Aus dem sizilianischen Marsala kommt diese Weißweinrarität aus 50% Ansonica und 50% Cataratto. Perfekter Wein zu zart geräuchertem Fisch, Sardellen, Krustentieren und zu gratinierten Gerichten. (12,5% Vol.)

### **Lumera Terre Siciliana IGT Rosato** 0,75l – 9,20 €

Feiner Rosé aus den Rebsorten Syrah, Nero d'Avola, Pinot Nero und Tannat. Helles Himbeerrot mit einem wunderbar rosa Schimmer. Aromen, die an eine bunte Blumenwiese im Sommer erinnern. Noten von Himbeeren, roten Johannisbeeren, Erdbeeren, schwarzen Kirschen und Granatapfel. Herrliche Fruchtnoten mit feinem Schmelz und einer knackig-frischen Säure.

Toll zu Antipasti, zur Pasta mit Meeresfrüchten, gegrilltem Fisch und Fleisch oder einfach solo auf der Terrasse genießen. (12% Vol.)

### Mandarossa, SIZILIEN

### **Grillo Sicilia Bianco DOC** 0,75l – 7,95 €

Aus den Weinbergen bei Menfi kommt dieser Weißwein aus der Rebsorte Grillo (100%). Der Wein ist von den Mineralien geprägt und sehr schmeichelnd. Sommerlich-unkomplizierter Begleiter zu Antipasti, Krustentieren, hellem Fleisch, ersten Gängen auf Fischbasis, frischem Ricotta mit Tomaten... (13,5% Vol.)

### **Nero d'Avola Rosso Sicilia DOC** 0,75l – 8,75 €

Die Rebsorte Nero d'Avola, die typisch ist für Sizilien und nur dort gedeiht, zeigt ein großes Potential und ergibt Weine mit würzigem Charakter und roten Fruchtnoten.

Dichte Farbe, im Geschmack weinig mit beerigen Aromen. Vollmundig, vielschichtige Aromen und feine Vanillenoten. Er präsentiert sich warm und weich mit milden, samtigen Tanninen. Zu würzigen Antipasti, Grillgerichten, Pastagerichten mit kräftigen Saucen und zu würzigen Käsesorten. (13,5% Vol.)

## Luigi Penna e Figli, PIEMONTE

**Arneis Bric Lurè DOC 2016** 0,75l – 9,50 €  
Arneis „Bric Lurè“ ist ein Weißwein von feiner Eleganz, der von anspruchsvollen Weinliebhabern geschätzt wird. Strohgelb in der Farbe, im Duft blumig und fruchtig, im Nachgeschmack sehr nachhaltig und delikater.

Dieser Weißwein ist ideal als Aperitif, er passt sehr gut zu mediterranen Antipasti und zu feinen Fischgerichten. Optimale Trinktemperatur 8°-10°C. (13% Vol.)

## Ettore Righetti, VENETO

**Garganega Veronese IGT 2016** 0,75l – 9,75 €  
Ausdrucksstarker Weißwein aus den Rebsorten Garganega (90%) und Chardonnay (10%).

Strohgelb mit gold-grünlichen Reflexen. Reiches aromatisches Spektrum mit Noten von Holunder, reifen Pfirsichen und tropischen Früchten. Perfektes Zusammenspiel zwischen Körper und angenehmer Säure, ausgeprägte Mineralität, Kraft, Textur und Länge, dabei ist er weich, vollmundig und von ausgeprägter Nachhaltigkeit.

Toller Aperitifwein, perfekter Begleiter zu mediterranen Vorspeisen, feinen Fischgerichten, weißem Fleisch und zu Frischkäse. (13% vol.)

## Feinkost

### Az Agr. Murgo, Sizilien

**Paté di Pomodori secchi** 190g – 5,80 €  
Creme aus sonnengetrockneten Tomaten, schwarzen Oliven, Peperoncino, Origano und Olivenöl. Schmeckt sehr gut auf geröstetem Brot oder mit gekochter Pasta.

**Paté di Olive verdi e mandorle** 190g – 5,80 €  
Feine, würzige Paste aus grünen Oliven, sizilianischen Mandeln, Origano, Peperoncino und Olivenöl. Schmeckt hervorragend als vegetarischer Brotaufstrich (Bruschetta).

**Paté di Olive verdi e capperi** 190g – 5,80 €  
Paste aus grünen Oliven und Kapern, würzig abgeschmeckt mit Peperoncino, Origano und Olivenöl. Schmeckt hervorragend als vegetarischer Brotaufstrich (Bruschetta) oder einfach mit gekochten Nudeln vermischen.

## Olivenöle aus Italien Neue Ernte Dezember 2017!

### Fattoria Uccelliera, Toscana

**Olivenöl „extra vergine“** 0,5l – 13,95 €  
1L-Dose – 21 €

Die Olivenarten für dieses erstklassige Olivenöl sind: Frantoio, Leccino, Pendolino und Maolino. Die Oliven werden mit der Hand von den Ästen gepflückt bevor sie komplett reif sind. Dadurch haben die Oliven einen intensiven Geschmack, der nach und nach schwächer wird. Die Pflück- und Presszeit ist in der Regel von November bis Dezember.

Bedingt durch eine Trockenperiode im Frühjahr und Sommer wurden die Oliven in vielen italienischen Regionen in diesem Jahr schon etwas früher geerntet.

Das hochwertige Olivenöl der Fattoria Uccelliera hat einen geringen Säuregehalt (0,17%) und ist daher heilsam und bekömmlich, mit geringer Viskosität und bestens geeignet für Salate, Gemüse, Carpaccio. In der Farbe ist es intensiv grün mit gelblichen Reflexen, in der Nase ein intensiv-fruchtiger Duft, im Geschmack ist es angenehm und fruchtig mit einer leicht pikanten Note.

Dunkel aufbewahren, die grüne Glasflasche bietet Schutz vor dem Licht und verhindert so das Altern des Öls. (Olivenöl nie im Kühlschrank aufbewahren.)

### Azienda Agricola Murgo, Sizilien

**Olivenöl „extra vergine“** 0,25l – 8,95 €  
0,5l – 13,95 €

Aus der seltenen, für Sizilien typischen Olivensorte **Nocellara dell'Etna** entsteht dieses hochwertige Olivenöl „extra vergine“. Das Olivenöl schmeckt ungewöhnlich fruchtig: nach Äpfeln, Bananen, Kiwi und auch Lauch.

Am Gaumen bleibt es süßlich-mild mit einem leicht pikanten Nachhall. Besonders delikater schmeckt das Olivenöl zu Gemüsesuppen, gegrillten Scampi und mediterranen Salaten.

Im FEINSCHMECKER Ausgabe Juni 2009 wurde das Olivenöl von Murgo bei den 12 Olio-Award Preisträgern in der Kategorie "mildfruchtig" auf Platz 1 gewählt!

## Mal wieder Lust auf Italien?

### Die Marken (ausgebucht)

~~Erlebnisreise 15.09.-22.09.18 (Flugreise 1.325 €)~~

### VENETIEN UND VENEDIG

Erlebnisreise 29.09.-06.10.18 (Busreise 895 €)

### TOSCANA

Erlebnisreise 07.10.-13.10.18 (auf Anfrage)

*Genussreisen mit Weinen, Winzern, regionaler Küche und Produzenten nach ganz Italien für Gruppen ab 10 Personen.*

### Programme und weitere Infos bei:



Toscana Tours GmbH - *Italissima*  
Hüttenwerkstr. 28 · 66763 Dillingen  
☎ 06831/46676  
[www.toscana-tours.de](http://www.toscana-tours.de)