



La Bottigliera IL GRANO

Cari amici del Vino

Je me trouve en Toscane et pour la première fois dans l'histoire de La Bottigliera, je rédige la description d'un vin à l'endroit même où celui-ci est produit. Une toute nouvelle expérience pour moi: le goût du vin sur le lieu de production diffère en effet légèrement de celui qu'il aurait en Suisse, en raison des odeurs environnantes, des influences culinaires et émotionnelles. Et puis il y a également que je me sens comme en vacances dans ma seconde patrie.

Voilà un peu plus de deux ans, je fis la découverte de ce petit Podere à San Piero a Sieve près de Prato. Un domaine viticole sur lequel, d'après des documents d'archive des Médicis à Florence, les premières vendanges visant à obtenir du vin remontent à l'an 1465.

En 1998, Alessandro Brogi acheta le domaine dans l'intention de produire des vins naturels haut de gamme. Aujourd'hui, on retrouve un vin blanc (Chardonnay) et quatre vins rouges différents dont trois composés exclusivement de Pinot Nero.

Il Vino numero ventotto de **La Bottigliera IL GRANO**, est le quatrième vin rouge de la propriété Podere Fortuni et s'appelle

Assieve 2011

Celui-ci est essentiellement composé de Pinot Nero et complété par du Merlot, du Sangiovese et de la Malvasia Nera.



Assieve 2011

| | |
|----------------------------|---|
| Millésime | 2011 |
| Cépage | Pinot Nero, Merlot, Sangiovese et Malvasia Nera |
| Degré d'alcool | 13.5 % |
| Contenu | 75 cl |
| Élevage | stockage en fûts de chêne et cuves en béton |
| Température de dégustation | 18 degrés |
| Maturité | dès maintenant jusqu'en 2017 |
| Domaine viticole | Podere Fortuni |
| Région | San Piero a Sieve (Fierenze) |

Je suis abonné à La Bottigliera

Prénom _____

Nom _____

Adresse _____

NPA/lieu _____

Téléphone _____

E-mail _____

Date de naissance _____

Lieu/date _____

Signature _____

Le vin sera retiré au Ristorante IL GRANO

Veuillez envoyer le vin à l'adresse figurant ci-dessus

La Bottigliera **IL GRANO**

Ländte 38 3294 Büren a. A. T +41 32 351 03 03 vino@labottigliera.ch www.labottigliera.ch



Geschäftsantwortsendung Invio commerciale-risposta
Envoi commercial-réponse

Nicht frankieren
Ne pas affranchir
Non affrancare

La Bottigliera IL GRANO AG
Ländte 38
3294 Büren an der Aare

L'Assieve est un vin qu'Alessandro produit pour ses amis gastronomes et clients de Toscane. Toutefois, lors de notre visite il y a un an, nous sommes si bien parvenus à le convaincre du concept d'abonnement à La Bottigliera qu'il se dit prêt, malgré le faible volume de production (4990 bouteilles), à nous réserver 1800 bouteilles du millésime 2011. Après l'égrappage, le raisin est stocké 18 jours pour la fermentation dans des fûts de chêne français ouverts. Puis le précieux breuvage est enfermé pendant une année dans des fûts de chêne français et stocké encore huit mois dans des cuves en béton avant la mise en bouteilles.

L'Assieve 2011 offre une robe d'un rouge rubis intense avec de subtils reflets pourpres. Le nez se caractérise par des notes envoûtantes de fruits frais et d'épices et des arômes minéraux. En bouche, il est marqué par des tanins équilibrés, associés à des parfums de fruits rouges et de fleurs des champs ou encore des notes raffinées de chocolat. La finale est rafraîchissante et persistante.

Ce vin se marie parfaitement avec des antipasti misti alla Toscana, un pecorino stagionato di Pienza agrémenté d'un confit de figues piquant, avec un poisson à la livournaise ou une viande rouge grillée.

Le prix d'une bouteille millésime 2011 s'élève à Fr. 25.50. Pour les non-abonnés Fr. 27.00.

Pane crostata con aglio, olio di olive e sale

Tant que je suis en Toscane, je voudrais vous recommander une recette d'apéro simple mais très pratique pour accommoder du vieux pain.

| | |
|---|--|
| Vieux pain | Découper le vieux pain en tranches de 5 mm environ (les couper en deux dans la longueur en fonction de la taille de la miche). Déposer les tranches sur la grille et laisser griller env. 5 min dans un four préchauffé à 220 degrés. |
| Ail | Éplucher les gousses d'ail et les frotter sur les tranches de pain encore chaudes (d'un seul côté). |
| Huile d'olive | Faire goutter un peu d'huile d'olive fraîche par-dessus et saupoudrer de fleur de sel. Servir chaud! |
| Servir avec du salami al cinghiale et divers légumes panés (tomates séchées, olives noires, artichauts, etc.). Ces tranches de pain accompagnent également très bien les soupes et viandes grillées. | |

Carte de commande

Je commande _____ bouteilles **Assieve 2011** à Fr. 25.50 (abonnés)/27.00 (prix normal)

Les vins suivants de La Bottigliera **il Grano** peuvent encore également être commandés:

| Nombre Bouteilles | | Prix Abonnés | Prix Normal |
|-------------------|---|--------------|-------------|
| _____ | Pellegrone 2007, Morellino di Scansano DOC Azienda Agricola Alberese | Fr. 19.- | |
| _____ | Valpolicella DOC classico superiore Ripasso 2009 Azienda Agricola Il Roverone | Fr. 21.60 | |
| _____ | Ôtre Primitivo IGT 2011 Cantine Teanum | Fr. 18.90 | |
| _____ | Nebbiaia 2007 Fratelli Rovero | Fr. 20.- | |
| _____ | Rutilia DOC 2008 Azienda Agricola Salvatore Pasquale | Fr. 22.- | |
| _____ | Testadura IGT 2009 Podere L'Aione | Fr. 22.- | Fr. 24.90 |
| _____ | Montefalco Rosso 2008 Azienda Agricola Tabarrini Giampaolo | Fr. 21.50 | Fr. 23.50 |
| _____ | Ciliegiolo IGT 2009 La Selva | Fr. 22.50 | Fr. 24.50 |
| _____ | Barbaresco Casot DCG 2008 Azienda Agricola Nada Giuseppe | Fr. 24.80 | Fr. 28.- |
| _____ | Amarone Paverno DOC 2007 Vaona | Fr. 29.- | Fr. 35.- |
| _____ | La Vota DOC 2009 Cantine Barbera | Fr. 23.90 | Fr. 26.90 |
| _____ | Lagrein Gries DOC «Kristan» 2009 Az. Vinicola A. Egger-Ramer | Fr. 18.90 | Fr. 19.80 |
| _____ | Greppicante 2009 Az. i Greppi | Fr. 22.50 | Fr. 24.80 |
| _____ | Fiix IGT 2008 Azienda vitivinicola Rizzo | Fr. 19.80 | Fr. 21.50 |
| _____ | Chianti riserva DCG 2008 Fattoria Majnoni Guicciardini | Fr. 19.50 | Fr. 21.- |
| _____ | Gran Tiatì IGT 2009 Cantine Teanum | Fr. 22.80 | Fr. 24.50 |
| _____ | Marvia IGT 2009 Podere Panta Rei | Fr. 23.50 | Fr. 25.50 |
| _____ | Cannonau di Sardegna 2011 Le Fattorie Renolia | Fr. 17.60 | Fr. 18.80 |
| _____ | Chronicon DOC 2009 Azienda Agricola Zaccagnini | Fr. 18.90 | Fr. 19.90 |
| _____ | Dolcetto d'Alba DOC 2011 Azienda Agricola Nada Giuseppe | Fr. 14.00 | Fr. 15.00 |

Ne pas oublier l'expéditeur et la signature au dos.

Conditions: Millésimes affichés dans la limite des stocks disponibles. Les prix incluent la TVA de 8% mais ne comprennent pas les frais de port (pour un envoi jusqu'à 12 bouteilles, les frais de port s'élèvent à Fr. 17,10).