



## La Bottigliera **IL GRANO**

Cari amici del Vino

Avec il vino numero ventinove de **La Bottigliera IL GRANO**, le

## Rosso di Montalcino DOC 2011

bienvenue à Montalcino dans les collines du sud de la Toscane. Ce petit village est situé dans le Val d'Orcia, à une heure de route environ entre Siena et Grosseto. La culture du vin est favorisée par la nature unique du terrain et le climat de cette région. Montalcino s'est ainsi rendue célèbre dans le monde entier. Le produit phare est le Brunello du Montalcino, qui fait partie sans conteste des vins traditionnels haut de gamme les plus chers d'Italie.

Le Rosso di Montalcino est le «petit» frère du Brunello di Montalcino et comme son illustre modèle, sa production est issue à 100% de grappes de Sangiovese Grosso. L'Azienda Agricola La Torre est située sur la commune de La Sesta au sud de Montalcino. Elle fut acquise en 1977 par Luigi Anania puis développée en permanence selon les règles viticoles traditionnelles de cette région. Luigi est en même temps maître de chai et responsable de ces excellents crus. Les vignobles de La Torre sont tous orientés plein sud et s'épanouissent à une altitude d'environ 430 mètres au-dessus du niveau de la mer. Le raisin qu'on y récolte est réparti en trois catégories de qualité. Notre Rosso est élaboré à partir de grappes de qualité moyenne et supérieure. Après une vingtaine de jours de maturation, le vin est



### Rosso di Montalcino DOC

Millésime	2011
Cépage	100% Sangiovese grosso
Degré d'alcool	14%
Contenu	75 cl
Élevage	Stockage: 18 mois en fûts de chêne français de 2500 litres und 10% pendant 12 mois en barriques
Température de dégustation	18 degrés
Maturité	dès maintenant jusqu'en 2018
Domaine viticole	Azienda Agricola La Torre
Région	Montalcino, Toscana

Je suis abonné à La Bottigliera

Prénom \_\_\_\_\_

Nom \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

NPA/lieu \_\_\_\_\_

Téléphone \_\_\_\_\_

E-mail \_\_\_\_\_

Date de naissance \_\_\_\_\_

Lieu/date \_\_\_\_\_

Signature \_\_\_\_\_

DLe vin sera retiré au Ristorante IL GRANO

le \_\_\_\_\_

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

ensuite élevé 18 mois en fûts de chêne français de 2500 litres. Une petite partie du vin (10%) passe ensuite 12 mois dans des barriques. Suivent alors quatre autres mois de vieillissement en bouteille pour voir enfin le Rosso arriver dans le commerce.

Dans le verre, le millésime 2011 resplendit d'un rouge rubis étincelant. Les arômes de fruits rouges puissants et les parfums de cannelle et de pensées remontent délicatement au nez. Les tannins moelleux et chauds, avec une légère note de tabac, déferlent en bouche. Le final quant à lui est à la fois finement persistant et rafraîchissant. Ces combinaisons d'arômes rappellent merveilleusement le travail traditionnel accompli dans les vignobles et dans les caves, lequel transcende véritablement le Sangiovese. Par son style rafraîchissant, ce vin sera un accompagnateur de choix pour vos fêtes de Noël.

Ce vin accompagnera idéalement les entrées relevées, les plats de pâtes simples ou encore les viandes mijotées.

Pour le millésime 2011, le prix s'élève à Fr. 22.-. Pour les non-abonnés Fr. 23.50.

## Ossobuco

Ingrédients pour 10 personnes

2000 g de jarrets de veau	Faire revenir la viande à feu vif des deux côtés env. 8 min. dans l'huile d'olive puis déposer dans le plat à four.
150 ml d'huile d'olive	
500 g de carottes en dés	Bien cuire à l'étuvée les légumes, ajouter la purée de tomates et poursuivre la cuisson à l'étuvée pendant env. 5 min.
500 g de céleri ou de céleri branche en dés	Ajouter les feuilles de laurier, les clous de girofle, l'eau, le vin rouge et le fond de veau.
500 g de poireaux en dés	
400 g d'oignons en dés	
40 g d'ail	Ajouter les légumes à la viande et laisser mijoter à couvert env. 2 h dans la partie basse du four préchauffé à 150 degrés.
200 g de purée de tomates	
2000 ml de vin rouge	Retirer les jarrets et laisser mijoter encore une dizaine de minutes à couvert. Enlever le laurier et les clous de girofle.
2 verres de fond de veau	
2000 ml d'eau	
10 feuilles de laurier	Faire réduire la sauce avec les légumes à l'épaisseur souhaitée et assaisonner de sel et poivre.
4 clous de girofle	
20 g de sel	
4 g de poivre	

Il est recommandé de cuisiner ce plat au moins un jour à l'avance.

## Carte de commande

Je commande \_\_\_\_\_ bouteilles **Rosso di Montalcino DOC 2011** à Fr. 22.- (abonnés)/ 23.50 (prix normal)

Les vins suivants de **La Bottiglieria IL GRANO** peuvent encore également être commandés:

Nombre Bouteilles		Prix Abonnés	Prix Normal
_____	<b>Pellegrone 2007, Morellino di Scansano DOC</b> Azienda Agricola Alberese	Fr. 19.-	
_____	<b>Valpolicella DOC classico superiore Ripasso 2009</b> Azienda Agricola Il Roverone	Fr. 16.50	
_____	<b>Tiati Primitivo IGT 2011</b> Cantine Teanum	Fr. 18.90	
_____	<b>Nebbiaia 2007</b> Fratelli Rovero	Fr. 20.-	
_____	<b>Rutilia DOC 2008</b> Azienda Agricola Salvatore Pasquale	Fr. 22.-	
_____	<b>Testadura IGT 2009</b> Podere L'Aione	Fr. 22.-	Fr. 24.90
_____	<b>Montefalco Rosso 2007</b> Azienda Agricola Tabarrini Giampaolo	Fr. 21.50	Fr. 23.50
_____	<b>Ciliegiolo IGT 2009</b> La Selva	Fr. 22.50	Fr. 24.50
_____	<b>Barbaresco Casot DOCG 2008</b> Azienda Agricola Nada Giuseppe	Fr. 24.80	Fr. 28.-
_____	<b>Amarone Paverno DOC 2007</b> Vaona	Fr. 29.-	Fr. 35.-
_____	<b>La Vota DOC 2009</b> Cantine Barbera	Fr. 23.90	Fr. 26.90
_____	<b>Lagrein Gries DOC «Kristan» 2009</b> Az. Vinicola A. Egger-Ramer	Fr. 18.90	Fr. 19.80
_____	<b>Greppicante 2009</b> Az. i Greppi	Fr. 22.50	Fr. 24.80
_____	<b>Fiix IGT 2008</b> Azienda vitivinicola Rizzo	Fr. 19.80	Fr. 21.50
_____	<b>Chianti riserva DOCG 2008</b> Fattoria Majnoni Guicciardini	Fr. 19.50	Fr. 21.-
_____	<b>Gran Tiati IGT 2009</b> Cantine Teanum	Fr. 22.80	Fr. 24.50
_____	<b>Marvia IGT 2009</b> Podere Panta Rei	Fr. 23.50	Fr. 25.50
_____	<b>Cannonau di Sardegna 2011</b> Le Fattorie Renolia	Fr. 17.60	Fr. 18.80
_____	<b>Chronicon DOC 2009</b> Azienda Agricola Zaccagnini	Fr. 18.90	Fr. 19.90
_____	<b>Dolcetto d'Alba DOC 2011</b> Azienda Agricola Nada Giuseppe	Fr. 14.00	Fr. 15.00
_____	<b>Assieve 2011</b> Podere Fortuni	Fr. 25.50	Fr. 27.00

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).