



## La Bottiglieria **IL GRANO**

Cari amici del Vino

Il vino numero trenta de **La Bottiglieria IL GRANO**, devrait plutôt être appelé i vini numero trenta, puisque cette fois-ci ils sont au nombre de deux. Il s'agit du

## Barolo DOCG Camilla 2009

et du

## Nebbiolo d'Alba «Briccola» DOC 2011

Ces vins sont élaborés par Bruna Grimaldi et Franco Fiorino aux côtés de l'agronome Giampiero Romana, lesquels mettent tout leur cœur à l'ouvrage et s'appliquent à respecter la tradition de la culture piémontaise vigneronne ainsi que la nature.

Ces trois personnes ont un objectif commun: exploiter les vignes en tenant compte des traditions. Ce dans le but de préserver les spécificités d'un terroir qui voit naître des vins prestigieux, très structurés et intensément parfumés, qui rappellent la nature et où tout le terroir se retrouve dans la qualité du vin. Naturellement, il va de soi qu'ils renoncent à employer herbicides, insecticides et autres pesticides chimiques.



### Barolo «Camilla» DOCG

Millésime	2009
Cépage	100 % Nebbiolo
Degré d'alcool	14,5 %
Contenu	75 cl
Élevage	24 à 30 mois en grands fûts de bois
Température de dégustation	16-18 degrés
Maturité	dès maintenant jusqu'en 2021
Domaine viticole	Azienda Agricola Bruna Grimaldi
Région	Grianza Cavour

Je suis abonné à La Bottiglieria

Prénom \_\_\_\_\_

Nom \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

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

Téléphone \_\_\_\_\_

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

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

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

Signature \_\_\_\_\_

D/Le vin sera retiré au Ristorante IL GRANO

le \_\_\_\_\_

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

La Bottiglieria **IL GRANO**

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



Geschäftsantwortsendung Invió commerciale-risposta  
Envoi commercial-réponse

Nicht frankieren  
Ne pas affranchir  
Non affrancare

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

Le Barolo est considéré comme le roi des vins du Piémont, si ce n'est de toute l'Italie. Le raisin Nebbiolo qui est employé pour le Barolo DOCG Camilla pousse et vient à maturité dans le Cru Camilla près de Grianzane Cavour, lequel jouit d'une exposition sud-sud-est à 220 mètres au-dessus du niveau de la mer. Le sol y est calcaire. Après une vinification de 12 à 15 jours, le précieux liquide est conservé durant 24 à 30 mois dans des tonneaux (1500 litres ou plus). Après vieillissement, il présente une robe grenat intense et brillante aux reflets orangés. Au nez, il exhale de riches parfums de violette, de poivre, de réglisse et de framboise. Au palais, il se montre élégant et puissant avec des tanins rafraîchissants et une finale persistante.

La vigne utilisée pour le Nebbiolo d'Alba «Briccola» DOC 2010 pousse à Diano d'Alba. Les sols y sont également calcaires et de consistance moyenne tandis que l'altitude varie entre 270 et 320 mètres. Après la vinification, le breuvage est conservé 14 mois dans de grands tonneaux en bois. Ensuite, une fois mis en bouteille, le vin poursuit son vieillissement encore pendant 6 mois.

Sa robe est rouge rubis avec des reflets grenat. Au nez, on retrouve des arômes délicats et épicés de violette. Au palais, ce vin est légèrement sec avec un bon corps et des tanins fermes. Un Nebbiolo très agréable à boire.

Ces vins accompagneront parfaitement les pots-au-feu, les rôtis cuits dans le Barolo ou le Nebbiolo ainsi que les fromages forts.

Le Barolo 2009 affiche un prix de Fr. 29.-. Pour les non-abonnés Fr. 32.-.

Le Nebbiolo 2011 affiche un prix de Fr. 17.-. Pour les non-abonnés Fr. 18.50.



### Nebbiolo d'Alba «Briccola» DOC

Millésime	2011
Cépage	100% Nebbiolo
Degré d'alcool	14,5%
Contenu	75 cl
Élevage	14 mois en grands fûts
Température de dégustation	16-18 degrés
Maturité	dès maintenant jusqu'en 2018
Domaine viticole	Azienda Agricola Bruna Grimaldi
Région	Grianza Cavour

## Carte de commande

Je commande \_\_\_\_\_ bouteilles **Barolo DOCG Camilla 2009** à Fr. 29.- (abonnés)/ 32.- (prix normal)

Je commande \_\_\_\_\_ bouteilles **Nebbiolo d'Alba «Briccola» DOC 2011** à Fr. 17.- (abonnés)/ 18.50 (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. 21.60	
_____	<b>Tiati Primitivo IGT 2011</b> Cantine Teanum	Fr. 16.50	
_____	<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>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>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
_____	<b>Rosso di Montalcino DOC 2011</b> Azienda Agricola La Torre	Fr. 22.-	Fr. 23.50

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).