



La Bottigliera **IL GRANO**

Cari amici del Vino

Il vino numero trentuno de **La Bottigliera IL GRANO**, est originaire des Marches et est un

Marche Rosso IGT 2010

Les Marches – «Marche» en italien – sont situées au centre de l'Italie, là où le mollet de la botte décrit une courbe dans l'Adriatique à la hauteur d'Ancone. Les deux essences de notre voisin méridional se réunissent ici dans une symbiose entre l'élégance et la clarté du Nord et le tempérament sauvage et chaleureux du Sud.

Stefano Antonucci, le propriétaire et l'âme de ce domaine viticole, est un fier représentant de la culture italienne empreinte d'élégance et de grâce, aux traits indéniablement romains. Dans son Azienda Santa Barbara, il œuvre en collaboration étroite avec son équipe afin d'exprimer cette fusion dans ses vins. Le nom Santa Barbara fait référence à l'ancien monastère dans lequel le domaine viticole a élu domicile, ainsi qu'à la localité voisine de Barbara. Le domaine est situé à 220 mètres d'altitude, à 25 km de la mer, dans la vallée des fleuves Misa e Nevola.

Le Marche Rosso d'Antonucci pourrait être qualifié d'assemblage bordelais, bien que le montepulciano, un cépage autochtone, soit dominant dans ce vin. L'association du merlot et du cabernet confère à ce vin simultanément profondeur et moelleux.



Marche Rosso IGT

Millésime	2010
Cépage	50% Montepulciano, 25% Cabernet Sauvignon und 25% Merlot
Degré d'alcool	13.5%
Contenu	75 cl
Élevage	24 à 30 mois en grands fûts de bois
Température de dégustation	18 degrés
Maturité	dès maintenant jusqu'en 2019
Domaine viticole	Azienda Santa Barbara
Région	Barbara, Provincia di Ancona

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

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

La robe rouge rubis sombre et intense annonce déjà les arômes épicés au nez et au palais. Les senteurs de cassis, d'épices, de menthol et d'arômes torréfiés montent avec intensité au nez. Douceur du velours sur la langue et riche en arômes de fruits mûrs sombres et persistants tels que le cassis, la myrtille et la cerise noire au palais. Acidité rafraîchissante avec une note parfumée de griotte en finale. Un vin à la fois concentré et d'une souplesse soyeuse.

Dégusté avec un plat épicé, ce vin démultiplie toute la diversité de ses saveurs.

Le prix des commandes complémentaires de Marche Rosso 2010 IGT est de CHF 27.50.
Pour les non abonnés: CHF 30.–.

Brasato in vino Rosso Rôti de bœuf épicé

Ingrédients pour 10 personnes

800 g de rôti de bœuf (épaule)	Verser la viande, les légumes, les graines de poivre et le vin rouge dans un grand saladier, couvrir et laisser mariner au réfrigérateur durant environ 12 heures; retourner une fois la viande entretemps. Retirer la viande et l'essuyer.
60 ml d'huile d'olive	Filtrer la marinade et mettre séparément de côté les légumes et la marinade. Assaisonner la viande avec du sel et du poivre.
200 g de carottes coupées en dés	
200 g de selleries ou selleries en branche coupé en dés	
200 g de poireaux coupés en dés	
180 g d'oignons coupés en dés	
20 g d'ail	
100 g de purée de tomates	Faire chauffer de l'huile d'olive dans une cocotte, faire revenir la viande à haute température en la retournant durant env. 8 à 10 minutes, l'enlever, réduire la température, ajouter un peu d'huile d'olive et faire braiser les légumes mis de côté. Ajouter la purée de tomate et laisser mijoter durant encore 5 minutes environ. Ajouter les feuilles de laurier, le clou de girofle, 1/3 de la marinade et les piments séchés et laisser cuire presque intégralement.
800 ml de Marche Rosso	
2 gobelets de fond de veau	
10 g de sel	
4 g de poivre	
2 feuilles de laurier	
2 cuillères à soupe de piments séchés finement hachés	
	Ajouter la viande et la marinade restante, couvrir et laisser mijoter durant env. 2½ heures dans la partie inférieure du four préchauffé à 150 degrés. Enlever le rôti et le laisser reposer, couvert, durant encore 10 minutes environ. Ôter les feuilles de laurier et le clou de girofle. Réduire la sauce avec les légumes jusqu'à obtention de l'épaisseur souhaitée, saler et poivrer.

Bestellkarte

Je commande _____ bouteilles **Marche Rosso IGT 2010** à CHF 27.50 (abonnés)/30.– (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	19.–	
_____	Valpolicella DOC classico superiore Ripasso 2009 Azienda Agricola Il Roverone	21.60	
_____	Tiati Primitivo IGT 2011 Cantine Teanum	16.50	
_____	Nebbiaia 2007 Fratelli Rovero	20.–	
_____	Testadura IGT 2009 Podere L'Aione	22.–	24.90
_____	Ciliegiolo IGT 2009 La Selva	22.50	24.50
_____	Barbaresco Casot DOCG 2008 Azienda Agricola Nada Giuseppe	24.80	28.–
_____	Amarone Paverno DOC 2007 Vaona	29.–	35.–
_____	Lagrein Gries DOC «Kristan» 2009 Az. Vinicola A. Egger-Ramer	18.90	19.80
_____	Greppicante 2009 Az. i Greppi	22.50	24.80
_____	Fiix IGT 2008 Azienda vitivinicola Rizzo	19.80	21.50
_____	Chianti riserva DOCG 2008 Fattoria Majnoni Guicciardini	19.50	21.–
_____	Gran Tiati IGT 2009 Cantine Teanum	22.80	24.50
_____	Marvia IGT 2009 Podere Panta Rei	23.50	25.50
_____	Cannonau di Sardegna 2011 Le Fattorie Renolia	17.60	18.80
_____	Chronicon DOC 2009 Azienda Agricola Zaccagnini	18.90	19.90
_____	Dolcetto d'Alba DOC 2011 Azienda Agricola Nada Giuseppe	14.00	15.00
_____	Assieve 2011 Podere Fortuni	25.50	27.00
_____	Rosso di Montalcino DOC 2011 Azienda Agricola La Torre	22.–	23.50
_____	Barolo DOCG Camilla 2009 Azienda Agricola Bruna Grimaldi	29.–	32.–
_____	Nebbiolo d'Alba «Briccola» DOC 2011 Azienda Agricola Bruna Grimaldi	17.–	18.50

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 CHF 17,10).