



La Bottigliera **IL GRANO**

Cari amici del Vino

Il vino numero trentadue de **La Bottigliera IL GRANO**, le

Soiana Blues Rosso Toscana IGT 2011

s'inscrit dans l'histoire du Podere Panta Rei qui a débuté il y a un an et demi avec le Marvia (n° 24).

De même que pour tous les vins qu'il produit, avec son Soiana Blues Alberto Bellini a su créer un nouveau joyau toscan. Pour ce vin, Alberto a opté pour les cépages Merlot et Sangiovese typiques de la région de Terricciole. Le Sangiovese est le cépage le plus important et le plus répandu dans toute l'Italie. Il était déjà cultivé il y a plus de 2500 ans par les Étrusques implantés en Toscane. À partir du XXe siècle, les meilleurs clones des espèces locales qui ont vu le jour des siècles durant ont été sélectionnés et ont fait l'objet d'une reproduction systématique. Les vins produits uniquement à partir du cépage Sangiovese se distinguent par leur robe de couleur vive et une structure marquée par l'acide et les tannins. Ces excellentes propriétés se retrouvent dans le Soiana Blues où elles sont complétées et soutenues par un Merlot fruité et corsé. Le Merlot harmonise à merveille ses arômes fruités ronds et son élégance puissante avec l'acide et les tannins épicés du Sangiovese. Alberto s'entend merveilleusement bien, par son lien profond avec la nature et son respect de tout ce qui la compose, à associer, tel un alchimiste, les parfums



Soiana Blues Rosso Toscana IGT

Millésime	2011
Cépage	Sangiovese et Merlot
Degré d'alcool	14%
Contenu	75 cl
Élevage	Élevé en fût de chêne
Température de dégustation	18 degrés
Maturité	dès maintenant jusqu'en 2019
Domaine viticole	Podere Panta Rei
Région	Terricciole Toscana

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 Inviu commerciale-risposta
Envoi commercial-réponse

Nicht frankieren
Ne pas affranchir
Non affrancare

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

ambiants dans ses vins. J'ai rarement rencontré un viticulteur s'exprimant avec un tel amour de ses vignes et le manifestant à tel point lorsqu'il en fait le tour, caressant un pied de vigne, humant le parfum délicat des fleurs... un véritable artiste dans sa spécialité!

Le rouge sombre intense aux reflets pourpre royal est un plaisir pour les yeux, avec au nez de généreux arômes cerise mûre et groseille aux fines notes poivrées. Des tannins croquants en parfaite harmonie avec les chauds arômes fruités ravissent le palais et restent durablement présents. Une sensation de chaleur persistante se propage en fin de bouche.

Prix du millésime 2011: CHF 24.50. Sans abonnement: CHF 26.-.

À déguster avec du pecorino stagionato et une viande séchée relevée, des crostini garnis de divers pestos ou d'un ragoût de champignons. Accompagne parfaitement le bistecca fiorentina.

Riso con fegatini di pollo Riz au foie de volaille

Ingrédients pour 4 personnes (plat principal) ou 6 personnes (entrée)

20 g de cèpes séchés	Mettre les cèpes séchés à tremper dans du vin blanc
125 ml de vin blanc secw	durant env. 2 heures.
50 g de lard découpé en petits dés	Faire chauffer 2 cuillères à soupe de beurre dans une casserole. Ajouter le lard et les oignons et faire revenir le tout à faible température. Égoutter les champignons, récupérer le
80 g de parmesan	bouillon. Hacher finement les champignons, les ajouter aux oignons et les faire revenir rapidement à la poêle. Ajouter
250 g de riz Carnaroli (ou Arborio, Vialone)	le riz, le faire blondir en remuant constamment. Verser progressivement le bouillon brûlant et faire gonfler le riz sans cesser de remuer. Assaisonner avec du sel et du poivre.
1 l de bouillon de volaille	Ajouter 2 cuillères à soupe de parmesan.
100 g d'oignons finement hachés	
50 g de beurre	
10 g de sel	
2 g de poivre du moulin	
Découper finement 250 g de foie de volaille	Faire fonde entretemps le beurre restant dans une petite poêle. Ajouter les morceaux de foie de volaille et faire revenir durant env. 3 minutes. Saler et poivrer légèrement. Ajouter le bouillon de champignons et le vin et porter rapidement à ébullition. Dresser le risotto sur les assiettes préchauffées et répartir le foie sur le risotto. Saupoudrer le tout avec le parmesan restant et servir immédiatement.

Carte de commande

Je commande _____ bouteilles **Soiana Blues IGT 2011** à CHF 24.50 (abonnés)/26.- (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 2010 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
_____	Marche Rosso IGT 2010 Azienda Santa Barbara	27.50	30.-

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).