



La Bottiglieria IL GRANO

Cari amici del Vino

Il Vino numero trentatré de **La Bottiglieria IL GRANO**, le

Gradoni Curtefranca Rosso DOC 2009

nous emmène dans la région viticole du Franciacorta, dans la province de Brescia. Le Franciacorta est une région viticole de Lombardie encore jeune, titulaire de l'appellation DOC depuis 1967. Malgré une situation géographique favorable à 200 m d'altitude, des sols minéraux des contreforts alpins ainsi qu'un climat doux influencé par la proximité du lac d'Iseo, le vin du Franciacorta n'a longtemps eu qu'une importance locale. Ce n'est qu'au cours des années 1960 que l'on a commencé à y produire professionnellement des vins mousseux apparentés au champagne. Ces spumanti ont enregistré une demande croissante, qui s'est rapidement traduite par une expansion de la région. Forts du succès des spumanti, les viticulteurs ont amélioré et étendu les vignobles et la production des vins tranquilles.

En visitant voici deux ans la propriété viticole Villa, nous avons été impressionnés par la taille de cette propriété et par l'accueil chaleureux des maîtres des lieux. Tout autour du vignoble proprement dit s'est installé un petit village. Là où habitaient autrefois les familles de paysans et les serveurs et où les animaux étaient logés dans des étables, on a aujourd'hui aménagé des chambres et appartements d'hôtes.



Gradoni Curtefranca rosso DOC

Millésime	2009
Cépage	35% de merlot et de cabernet sauvignon, 30% de cabernet franc
Degré d'alcool	14.5 %
Contenu	75 cl
Élevage	12 moins en fût de chêne
Température de dégustation	18 degrés
Maturité	dès maintenant jusqu'en 2020
Domaine viticole	Podere Villa
Région	Franciacorta, Brescia

☐ Je suis abonné à La Bottiglieria

Prénom _____

Nom _____

Adresse _____

NPA/lieu _____

Téléphone _____

E-mail _____

Date de naissance _____

Lieu/date _____

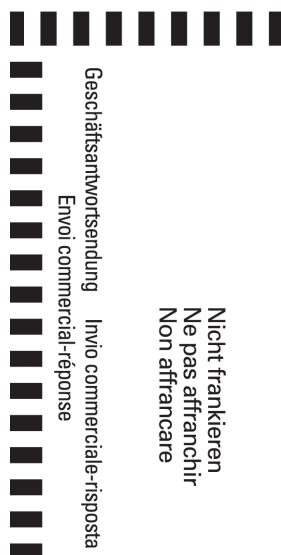
Signature _____

☐ Le vin sera retiré au Ristorante IL GRANO
le _____

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

La Bottiglieria IL GRANO

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



Nicht frankieren
Ne pas affranchir
Non affrancare

Geschäftsantwortsendung Invio commerciale-risposta
Envoi commercial-réponse

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

Derrière la propriété viticole s’élève une chaîne de collines dans laquelle ont été creusées les caves voûtées destinées au stockage des vins. Grâce à la roche et à la terre, la température reste constante été comme hiver à env. 12° Celsius – des conditions idéales pour stocker le spumante lors de ses plus de 30 mois de vieillissement sur levure. Les bouteilles empilées dans les catacombes latérales jusqu’à une hauteur d’env. 4 mètres sont impressionnantes. Des centaines de milliers de bouteilles y sont stockées jusqu’à achèvement de la maturation. Le millésime actuellement en vente est celui de 2009. Quelque 750’000 bouteilles issues d’au moins 5 différents millésimes y sont donc entreposées.

Si la production de vins tranquilles est modeste par rapport aux mousseux, leur qualité n’en est pas moindre. Le Grandoni 2009 a été élaboré à partir de 35 % de merlot et de la même proportion de cabernet sauvignon et de 30 % de cabernet franc. Il est élevé pendant 12 mois en fût de chêne puis 3 ans ½ en bouteille. Ce vin arbore une robe rouge rubis rafraîchissante. Il a un nez de fruits noirs et des parfums herbacés intensifs. En bouche, le Gradoni a des tannins encore frais et légèrement poivrés, des arômes de fruits rafraîchissants et un corps épanoui. Bonne longueur en bouche, finale complexe et très rafraîchissante.

Pour le millésime 2009, le prix est de CHF 23.50 et de CHF 25.00 pour les non-abonnés.

Vous le dégusterez accompagné de salami frais, de plats de polenta et de risotto au gorgonzola.

Involtini alla milanese

Ingédients pour 4 personnes

8 petites escalopes de veau coupées en tranches fines	Attendrir les escalopes avec un maillet. Dépecer les saucisses à griller et en mettre la chair écrasée dans un saladier. Éplucher les gousses d’ail et les presser, hacher fin le persil. Mettre le tout dans la chair à saucisse. Ajouter le parmesan et les jaunes d’œufs. Assaisonner au poivre noir et bien mélanger.
2 saucisses de veau à griller	Répartir régulièrement cette pâte sur les escalopes. Rouler les escalopes et les envelopper dans les lanières de jambon. Poser sur chacune des escalopes une feuille de sauge et fixer le tout à l’aide d’un bâtonnet (p. ex. un cure-dents).
8 tranches de jambon séché à l’air extrafines	
1 bouquet de persil haché	
10 feuilles de sauge	
3 c. à soupe de parmesan râpé frais	
2 jaunes d’œufs	
1/8 de litre de vin blanc sec	Saupoudrer les rouleaux de farine et les faire dorer dans une poêle à feu doux avec 50 g de beurre fondu en les retournant. Ajouter le vin et faire réduire environ de moitié. Ajouter ensuite le bouillon de viande chaud et faire mijoter à petit feu (!) pendant env. 20 min. Mettre éventuellement quelques feuilles de sauge dans la sauce. Retirer les rouleaux et les réserver au chaud. Enlever les feuilles de sauge de la sauce. Mélanger vigoureusement la sauce au fouet et la porter encore une fois à ébullition pour la faire réduire un peu. Assaisonner la sauce et la servir avec la viande.
1/8 de litre de bouillon de viande	
2 gousses d’ail	
farine pour enrober la viande	
sel	
poivre noir fraîchement moulu	
50 g de beurre	

Servir accompagné de pommes de terre au romarin cuites au four ou de spaghetti aux épinards.

Carte de commande

Je commande _____ bouteilles **Gradoni Curtefranca rosso DOC à CHF 23.50 (abonnés)/25.– (prix normal)**

Les vins suivants de **La Bottiglieria** **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
_____	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.–
_____	Soiana Blues IGT 2011 Podere Panta Rei	24.50	26.–

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).