



La Bottiglieria **IL GRANO**

Cari amici del Vino

Avec Il vino numero trentaquattro **La Bottiglieria IL GRANO**, le

Contrario Umbria Rosso IGT 2010

nous nous rendons pour la deuxième fois dans la province de l'Ombrie, au cœur de l'Italie. Plus précisément dans les coteaux qui entourent Montefalco. Alors que nous vous avons surpris lors de notre premier «voyage» avec un Montefalco Rosso de Giampaolo Tabbarrini, nous vous présentons aujourd'hui un vin produit à partir du cépage autochtone Sagrantino de l'Ombrie. Filippo Antonelli est le viticulteur responsable. Contrairement au jeune et sauvage Giampaolo, il reste attaché aux traditions. En 2008, il a eu cependant l'audace de créer un «nouveau» Sagrantino, le Contrario qui doit pouvoir être dégusté en tant que vin jeune et frais, mais néanmoins authentique. Son nom, Contrario, l'indique d'emblée. Contrario signifie en français contraire, opposé. Ce nom fait clairement référence à la philosophie de Filippo Antonelli quant à ce vin.

Jusque dans les années 80, seul un vin doux était produit à partir du Sagrantino. Puis certains viticulteurs, dont le père de Filippo, ont tenté de produire un grand vin rouge à partir de ce cépage puissant et riche en tanin. Ils y sont parfaitement parvenus et les Sagrantino ont connu un plein essor en Ombrie et en Italie. Ces vins puissants se sont ensuite progressivement frayés un chemin également au-delà des frontières. Il s'est alors avéré que les Sagrantino étaient des vins de haute qualité, au potentiel élevé, mais qu'ils



Contrario Umbria Rosso IGT

Millésime	2010
Cépage	100% Sagrantino
Degré d'alcool	14%
Contenu	75 cl
Vinification	12 mois en cuve acier et 3 mois en cuve ciment
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



Geschäftsantwortsendung Invio commerciale-risposta

Envoi commercial-réponse

Nicht frankieren
Ne pas affranchir
Non affrancare

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

devaient rester en fût durant des années avant de pouvoir déployer toute leur diversité et tout leur potentiel. Ces constatations ont été à l'origine de la création du Contrario.

Filippo souhaitait produire un Sagrantino qui ne devait pas rester des années en cave pour réjouir le palais dans toute sa rondeur et sa beauté. Il a atteint cet objectif par une production de raisins légèrement supérieure par pied de vigne et une fermentation de 12 mois en cuve acier. Le vin suit ensuite un processus de vinification de trois mois en cuve ciment et d'au moins quatre mois en bouteille avant d'être proposé à la vente.

Sa robe rubis dense et intense confère au Contrario beaucoup de brillant dans le verre. Son parfum agrumes et ses arômes cerise remontent du verre dans le nez. De délicats arômes épicés complètent le bouquet. Élégant et frais au palais, avec des arômes fruités intenses en fin de bouche.

Le prix du millésime 2010 est de CHF 20.50 et respectivement CHF 22.50 pour les non-abonnés.

Il se marie avec des légumes relevés et des entrées à base de viande, de généreuses soupes de légumes et de la volaille. Des fromages moyennement forts parachèvent ces plaisirs culinaires.

Pollo in padella alla Umbria

Ingrédients pour 4 personnes

1 grand poulet	Découper le poulet en 6 à 8 morceaux, passer la viande sous l'eau froide et la sécher délicatement. Frotter abondamment toutes les faces de la viande avec du sel et du poivre et la saupoudrer d'un peu de farine. Peler les oignons et les découper sous forme de lamelles larges dans le sens de la longueur.
Sel et poivre du moulin	
Farine à saupoudrer	
2 cuillères à soupe d'huile d'olive	
4 petits oignons rouges	
3 feuilles de laurier frais (sec si non à disposition)	Laver le poivron, le partager dans le sens de la longueur, puis le découper dans le sens de la largeur de manière à obtenir de larges lamelles. Laver les tomates cocktail.
1 poivron rouge	Couper le céleri en branches en morceaux d'env. 1 cm de long.
1 bouquet de branches de céleri	
16 tomates cocktail	
5 dl de Trebbiano	Faire chauffer l'huile dans une casserole et faire dorer la viande en portions. La poser dans un premier temps côté peau dans l'huile bouillante, puis la retourner. Retirer le poulet de la poêle et le mettre de côté. Faire dorer les oignons, le poivron, le céleri en branches et les feuilles de laurier dans de l'huile bouillante. Arroser le tout de Trebbiano, laisser réduire un peu, assaisonner de sel et de poivre. Ajouter les piments secs et les tomates entières, poser les morceaux de viande dans la poêle, couvrir et laisser mijoter durant 40 minutes à feu doux.
zeste râpé de la moitié d'une petite orange bio	Avant de servir, verser le zeste d'orange et les câpres dans la poêle et mélanger délicatement. Assaisonner éventuellement avec un peu de sel et poivre.
4 cuillères à café de câpres, lavés et bien égouttés	
1 cuillère à café de piments secs	

Servir avec des lentilles d'Ombrie.

Carte de commande

Je commande _____ bouteilles **Contrario Umbria Rosso IGT** à CHF 20.50 (abonnés)/ 22.- (prix normal)

Les vins suivants de **La Bottiglieria il Grappolo** 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.-
_____	Gradoni Curtefranca rosso DOC 2009 Podere Villa	23.50	25.-

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'élevaient à CHF 17,10).