



## La Bottiglieria **IL GRANO**

Cari amici del Vino

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

### Chianti Rufina 2012 DOCG de I Veroni,

nous nous rendons de Montefalco en Ombrie, notre dernière étape La Bottiglieria, jusqu'à notre lieu de destination, Pontassieve, à env. 200 km en direction du nord-ouest, soit un peu plus de deux heures et demie de route. Un pont, qui existe encore aujourd'hui, y a été construit sur le fleuve Sieve en 1555. Ce pont reliait Florence et le fertile Val di Sieve et avait une grande importance stratégique que les habitants de Pontassieve ont su exploiter. L'historique de la Fattoria I Veroni, située au centre de la région Chianti Rufina, remonte également jusqu'au Moyen Âge. Le parcours couronné de succès de I Veroni a débuté après 1996, lorsque Lorenzo Mariani est entré par son mariage dans la famille des propriétaires, les Malesci, et s'est chargé de la gestion du domaine viticole. Lorenzo est originaire d'une famille de viticulteurs de la région. Sur l'insistance de sa mère, il a fait des études d'avvocato en dépit de son souhait de devenir viticulteur. De l'avis de sa mère, la profession d'avocat lui permettrait d'acquérir une solide réputation et de gagner de l'argent. Lorenzo a terminé ses études avec succès, mais n'a par contre jamais plaidé devant les tribunaux. Son souhait de revenir à ses racines et de renouer avec la viticulture était trop intense.



#### Chianti Rufina 2012 DOCG

Millésime	2012
Cépage	90% Sangionvese, 10% Canaiolo nero und Colorino
Degré d'alcool	13.5 %
Contenu	75 cl
Vinification	24 à 30 mois dans de grands fûts en bois
Température de dégustation	19 degrés
Maturité	dès maintenant jusqu'en 2021
Domaine viticole	Azienda Agricola I Veroni
Région	Pontassieve

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

Depuis peu, il occupe les fonctions de président du comité directeur du Consorzio Chianti Rufina et est ainsi devenu l'ambassadeur mondial de ce Chianti.

L'arrivée de l'œnologue Andrea Paoletti a marqué la percée fulgurante du Chianti Rufina de I Veroni en termes d'excellence dans la région de Rufina. Les connaissances œnologiques d'Andrea Paoletti, qui tiennent compte des conditions naturelles, font qu'il s'entend à produire un vin gouleyant, riche en saveurs et ample au palais. Les vignes sont situées à environ 250 mètres au-dessus du niveau de la mer et orientées vers le sud et sud-ouest.

Après une durée de maturation de 6 à 12 mois dans des fûts de 500 litres en chêne slovène et un temps de repos en bouteille, le Chianti Rufina de I Veroni se présente dans une robe rouge rubis étincelante aux reflets violets. Des arômes de prune, violette et baies rouges associés à des épices légèrement âpres montent du verre au nez. Le palais est baigné d'arômes de griotte, de tanins mûrs et d'une acidité rafraîchissante. Persistant au palais et longue finale.

Un vin pour de joyeuses fêtes et des moments savoureux en famille et entre amis.

Le Chianti Rufina de I Veroni accompagne parfaitement les pâtes aux truffes ou agrémentées d'une sauce au vin relevée, les entrecôtes de chevreuil ou de cerf à la sauce au genièvre et la pintade. Un plat de hors-d'œuvre assortis composé de jambon cru de Toscane, de saucisson au fenouil, de pecorino semi-affiné et de focaccia fraîche s'harmonise aussi à la perfection.

Le prix de réapprovisionnement du Chianti Rufina 2012 DOCG est de CHF 20.50. Pour les non-abonnés, il est de CHF 22.-.

## Carte de commande

Je commande \_\_\_\_\_ bouteilles **Chianti Rufina 2012 DOCG** 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
_____	<b>Pellegrone 2007, Morellino di Scansano DOC</b> Azienda Agricola Alberese	19.-	
_____	<b>Tiati Primitivo IGT 2011</b> Cantine Teanum	16.50	
_____	<b>Nebbiaia 2007</b> Fratelli Rovero	20.-	
_____	<b>Testadura IGT 2009</b> Podere L'Aione	22.-	24.90
_____	<b>Barbaresco Casot DOCG 2008</b> Azienda Agricola Nada Giuseppe	24.80	28.-
_____	<b>Amarone Paverno DOC 2007</b> Vaona	29.-	35.-
_____	<b>Greppicante 2009</b> Az. i Greppi	22.50	24.80
_____	<b>Fiix IGT 2008</b> Azienda vitivinicola Rizzo	19.80	21.50
_____	<b>Chianti riserva DOCG 2008</b> Fattoria Majnoni Guicciardini	19.50	21.-
_____	<b>Gran Tiati IGT 2009</b> Cantine Teanum	22.80	24.50
_____	<b>Marvia IGT 2010</b> Podere Panta Rei	23.50	25.50
_____	<b>Cannonau di Sardegna 2011</b> Le Fattorie Renolia	17.60	18.80
_____	<b>Chronicon DOC 2009</b> Azienda Agricola Zaccagnini	18.90	19.90
_____	<b>Assieve 2011</b> Podere Fortuni	25.50	27.00
_____	<b>Rosso di Montalcino DOC 2011</b> Azienda Agricola La Torre	22.-	23.50
_____	<b>Barolo DOCG Camilla 2009</b> Azienda Agricola Bruna Grimaldi	29.-	32.-
_____	<b>Nebbiolo d'Alba «Briccola» DOC 2011</b> Azienda Agricola Bruna Grimaldi	17.-	18.50
_____	<b>Marche Rosso IGT 2010</b> Azienda Santa Barbara	27.50	30.-
_____	<b>Soiana Blues IGT 2011</b> Podere Panta Rei	24.50	26.-
_____	<b>Gradoni Curtefranca rosso DOC 2009</b> Podere Villa	23.50	25.-
_____	<b>Contrario Umbria Rosso IGT</b> Podere San Marco Antonelli	20.50	22.-

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).

## Focaccia al rosmarino

24 g de levure en cube	Dissoudre les dés de levure dans 1 dl d'eau tiède. Mélanger avec les autres ingrédients, verser le tout dans un mixeur jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
16 g de sel	
10 g de sucre	
1 kg de farine blanche	Dérouler la pâte à la dimension de la plaque du four et la laisser reposer durant 2 heures.
15 g d'huile d'olive	
500 ml d'eau	
125 ml de lait	
d'huile d'olive	Ajouter de l'huile d'olive à la pâte et la faire pénétrer en «massant», puis saupoudrer la pâte de sel et romarin.
sel	
romarin séché	Arroser d'un peu d'eau et faire cuire durant 10 minutes à 230°.