



La Bottiglieria **IL GRANO**

Cari amici del Vino

Il vino numero trentasei, le

Refosco dal Peduncolo Rosso

nous entraîne dans une balade à travers le paysage vallonné de la magnifique propriété viticole Conte d'Attimis-Maniago à Buttrio. Celle-ci se trouve dans la région des Colli Orientali del Friuli au nord-est de la région du Frioul-Vénétie Julienne, la province située à l'extrême nord-est de l'Italie. En français, le nom du domaine DOC «Colli Orientali del Friuli» signifie «collines de l'est du Frioul». La région se situe sur les contreforts sud des Alpes, à la frontière de la Slovénie et de l'Autriche. La petite ville de Cividale del Friuli est le chef-lieu de cette région.

Les promeneurs s'arrêtent rarement par ici. Le Frioul nous est surtout connu comme un lieu de passage et une région plate, semblant quelque peu abandonnée et sans attrait particulier. Mais en prenant la sortie près d'Udine, il suffit de quelques minutes de route pour parvenir aux douces collines des Colli Orientali. Vignobles, châteaux romantiques et habitants hospitaliers accueillent le visiteur. La culture de cette région est ancestrale et remonte loin dans le temps jusqu'aux romains. Villages moyenâgeux, monastères et églises témoignent du riche héritage des Lombards du haut Moyen-âge. Une langue propre, le Furlan (frioulien), perdure même jusqu'à aujourd'hui.

Mais revenons aux vignobles de la famille d'Attimis-Maniago, magnifiquement disposés en forme de fer à cheval. Ici, on perçoit clairement la tradition de la viticulture. Elle remonte, dans les archives de la propriété, jusqu'à l'époque moyenâgeuse, lorsque les moines



Refosco dal Peduncolo Rosso DOC

Millésime	2012
Cépage	100% Refosco dal Peduncolo Rosso
Degré d'alcool	13%
Contenu	75 cl
Vinification	6-8 mois en cuve d'acier
Température de dégustation	18-20 degrés
Maturité	dès maintenant jusqu'en 2017
Domaine viticole	Podere Casali Maniago
Région	Buttrio, Friaul

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 Inviò commerciale-risposta

Envoi commercial-réponse

Nicht frankieren
Ne pas affranchir
Non affrancare

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

bénédictins s'occupaient de la culture de la vigne. Les coteaux de Buttrio protègent le vignoble des forts vents de nord-est. Il en résulte un microclimat doux avec de légères brises, lequel est prédestiné pour la culture des cépages autochtones des Colli Orientali del Friuli. L'un d'entre eux porte le nom évocateur de Refosco dal Peduncolo Rosso, une variété de l'ancien cépage rouge Refosco que l'on cultive surtout en Istrie, dans le Frioul mais également dans la Slovénie limitrophe. Le nom de ce raisin provient de la couleur rouge des tiges de la vigne pendant la maturation.

Toutefois, mon attention n'a pas été attirée sur le domaine Conte d'Attimis-Maniago par le Refosco dal Peduncolo Rosso mais par le Tazzelenghe, une rareté absolue provenant de la même propriété et dont seulement 15'000 bouteilles sont produites dans tout le Frioul. Le travail sur le domaine Conte d'Attimis-Maniago se distingue par son courage de rester fidèle aux traditions. La propriété se trouve depuis plus de 500 ans aux mains de la famille noble d'Attimis-Maniago. Grâce à la sélection et au traitement méticuleux des raisins, ce travail empreint de tradition nous permet, au moment de déguster le Refosco dal Peduncolo Rosso, de plonger dans des univers gustatifs totalement inattendus. Avec sa robe intense rouge rubis aux nuances violettes, ce vin est à la fois frais et chaud sur la langue. La fine acidité et le tanin agréable produisent un effet durablement rafraîchissant tandis que les arômes en finale rappellent les baies noires et sauvages ainsi que le poivre noir.

Le Refosco dal Peduncolo Rosso accompagne à merveille les viandes rouges et les plats traditionnels tels que le jarret de veau, le rôti ou le ragout servi avec de la polenta.

Le millésime 2012 affiche un prix de CHF 18.50. Pour les non-abonnés CHF 19.50.

Carte de commande

Je commande _____ bouteilles **Refosco dal Peduncolo Rosso 2012** à CHF 18.50 (abonnés)/ 19.50 (prix normal)

Les vins suivants de **La Bottiglieria il Graplo** peuvent encore également être commandés:

Nombre Bouteilles		Prix Abonnés	Prix Normal
_____	Tiati Primitivo IGT 2011 Cantine Teanum	16.50	
_____	Nebbiaia 2007 Fratelli Rovero	20.–	
_____	Testadura IGT 2009 Podere L'Aione	22.–	24.90
_____	Amarone Paverno DOC 2007 Vaona	29.–	35.–
_____	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 2010 Cantine Teanum	22.80	24.50
_____	Chronicon DOC 2009 Azienda Agricola Zaccagnini	18.90	19.90
_____	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.–
_____	Contrario Umbria Rosso IGT 2010 Podere San Marco Antonelli	20.50	22.–
_____	Chianti Rufina DOCG 2012 Azienda Agricola I Veroni	18.50	19.50

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).

Stinco di vitello Jarrets de veau entiers braisés

Ingrédients pour 4–6 personnes

2 jarrets de veau (entiers)	Déposer les jarrets dans une cocotte et éparpiller autour les légumes nettoyés coupés en dés. Arroser d'un filet d'huile et ajouter quelques noisettes de beurre. Saler, poivrer et ajouter les brins de romarin.
4 cuillères à soupe d'huile d'olive	
75 g de beurre	
300 g de carottes en dés	Mettre la cocotte sans le couvercle au four préchauffé à 250°C.
1 sellerie en dés	Après 20 minutes environ, lorsque tout mijote, ajouter le vin.
1 poireau en dés	Baisser le thermostat à 175°C. Laisser alors mijoter à feu doux pendant 2 h–2 h ½. Détacher la viande de l'os et réserver au chaud. Réduire les légumes en purée avec une partie du jus de cuisson au mixer. Passer la purée au tamis fin et faire bouillir avec le reste du jus de cuisson.
2 oignons en dés	
40 g d'ail	
1–2 bouteilles de vin blanc (Friulano, Pinot Grigio)	
20 g de sel	
4 g de poivre	
2 brins de romarin	

Réduire la sauce avec les légumes à l'épaisseur souhaitée et assaisonner de sel et poivre. Mélanger le reste du beurre avec le presse-purée. Ajouter la viande et réchauffer le tout. Il est recommandé de cuisiner ce plat au moins un jour à l'avance.
Une polenta aux champignons séchés constitue un accompagnement idéal.