



La Bottiglieria **IL GRANO**

Cari amici del Vino

Il vino numero trentasette, le

Rosso di Montefalco DOC de Pietroso,

nous entraîne de nouveau à proximité de la petite ville de Montalcino en Toscane. Le domaine Pietroso est situé à moins d'une centaine de mètres à vol d'oiseau de la vieille ville de Montalcino. Après avoir suivi sur une courte durée une route étroite, escarpée et cahoteuse qui part du centre et traverse une forêt dense, le visiteur est submergé par un panorama grandiose à son arrivée au domaine. Les fières rangées de maisons de Montalcino se dressent à droite, tandis que le Val d'Arabia boisé jusqu'aux lignes de crêtes se déploie en contrebas sur la gauche. Les impressions procurées par cette vue impressionnante sont largement décuplées lorsque Gianni Pignattai guide le visiteur jusqu'au local de dégustation construit tel un nid d'aigle sur une pente abrupte et pourvu de grandes baies vitrées qui donnent un avant-gout des sensations de liberté du vol. Déguster des vins dans cet environnement féérique pourrait aisément inciter à émettre des appréciations euphoriques. Toutefois, étant donné que nous emportons toujours aussi ces vins chez nous pour les déguster paisiblement en aveugles au sein de l'univers parfumé du Seeland, de telles impressions peuvent uniquement exercer une faible influence sur leur évaluation et leur sélection. Pietroso était déjà de longue date sur ma liste des domaines à visiter, aussi avais-je eu déjà à plusieurs reprises l'occasion de déguster les vins de ce Podere et de constater leur excellente qualité.



Rosso di Montefalco DOC

Millésime	2013
Cépage	100 % Sangiovese
Degré d'alcool	14.5 %
Contenu	75 cl
Vinification	12 mois dans des fûts de 3000 litres en chêne slovène
Température de dégustation	16–18 degrés
Maturité	dès maintenant jusqu'en 2019
Domaine viticole	Azienda Agricola Pietroso
Région	Montalcino, Toscana

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

J'ai gardé en mémoire les paroles de Gianni lors d'une visite: «Mes clients de prédilection sont des amateurs passionnés de vins; je produis deux vins pour eux». Gianni Pignattai est le petit-fils de Domenico Berni, le fondateur de Pietroso au début des années soixante-dix. Depuis, Gianni a développé l'exploitation qui s'étend désormais sur six hectares. Le domaine a pour unique cépage le Sangiovese, à partir duquel deux vins sont produits: le Rosso di Montalcino et le Brunello di Montalcino. L'œnologue Alessandro Dondi du Castello di Bolgheri est responsable de la cave. Il est connu pour le style classique de ses vins.

Leur couleur rouge rubis et grenade lumineuse scintille dans le verre dans lequel ils déploient des parfums et des arômes de fruits rouges sombres, de cerise et de vanille. Au palais, ils sont chauds, harmonieux, dotés de tanins épicés et d'arômes poivrés, longs en bouche et rafraîchissants.

Il est conseillé de décanter le vin dans une carafe placée dans un endroit frais durant une heure avant de le déguster.

Ce Rosso di Montalcino s'harmonise admirablement avec le gibier, les volailles rôties et le fromage semi-affiné à pâte dure.

Le prix du millésime 2013 est de CHF 23.50 et respectivement CHF 26.50 pour les non-abonnés.

Gnocchis de pommes de terre à la sauce au homard

Primi piatti

Ingrédients pour 4 personnes

<p>Gnocchis: 800 g de pommes de terre farineuses 15 g de sel 200 g de farine à spätzli</p>	<p>Éplucher les pommes de terre, les couper en dés et les faire bien cuire à la vapeur. Les réduire en purée au passe-vite, puis laisser un peu évaporer. Verser la purée obtenue dans un saladier. Ajouter le sel et la farine et pétrir de manière à obtenir une pâte moelleuse qui ne colle plus. Former avec cette pâte de longues baguettes de l'épaisseur du pouce. Les diviser en morceau de 2 cm de long. Rouler les gnocchis sur le dos d'une fourchette. Les placer sur un torchon de cuisine saupoudré d'un voile de farine à spätzli.</p>
--	---

<p>Sauce: 200 ml de crème 100 ml de vin blanc 150 g de homard bien cuit 12 g de sel 4 g de poivre du moulin 20 ml de jus de citron 80 g de persil plat finement haché</p>	<p>Faire revenir la crème et le vin jusqu'à ce que la sauce devienne liante. Émincer le homard et le réchauffer rapidement dans la sauce. Saler et poivrer. Ajouter le jus de citron à la sauce, puis le persil juste avant de servir. Faire cuire les gnocchis al dente dans de l'eau salée frémissante durant 3 à 4 minutes. Les égoutter et les dresser sur des assiettes préchauffées. Les recouvrir de sauce au homard.</p>
---	--

Carte de commande

Je commande _____ **bouteilles Rosso di Montefalco DOC 2013** à CHF 23.50 (abonnés)/26.50 (prix normal)

Les vins suivants de **La Bottiglieria** *il Grappo* 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
_____	Refosco dal Peduncolo Rosso 2012 Podere Casali Maniago	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).