



La Bottiglieria **IL GRANO**

Cari amici del Vino

La découverte du vino numero trentotto de La Bottiglieria, le

Tango IGT 2011

est l'occasion de nous rendre une nouvelle fois dans la région de Bolgheri. Notre voyage nous conduit au Podere Cascina, le plus petit domaine viticole en termes de surface et de quantité duquel il nous ait été donné jusqu'ici de vous présenter un vin dans le cadre de notre abonnement. Le Podere se situe dans les douces collines tournées vers la mer, un peu au-dessus de la Strada del vino bolgherese, presque à mi-chemin entre les bourgs historiques de Bibbona et Bolgheri. Silvio et Rita Streun ont réalisé voilà 26 ans leur rêve de posséder leur propre domaine de vignes et d'oliviers. Silvio, à l'époque encore attaché militaire à Rome, a pris en charge la transformation du raisin pour l'élaboration du premier vin. Au début, la surface viticole de 3500 m² n'autorisait la production que d'un seul vin. Mais avec l'extension du terrain à 3 hectares, plantés de quelques 19 800 pieds de vigne, ce sont aujourd'hui quatre vins différents qui y sont élaborés.

Peu après l'acquisition de la propriété, la mathématicienne et danseuse Rita Streun a ressenti le désir de suivre une formation d'œnologue à la Haute École de Viticulture et Œnologie de Changins. Depuis 2005, elle est responsable, tant dans les vignobles que dans les caves, du développement permanent du domaine. La signature de son amour et de sa passion pour les vins produits est clairement perceptible au cours d'une dégustation



Tango IGT

Millésime	2011
Cépage	75 % Cabernet Sauvignon, 15 % Merlot, 10 % Syrah
Degré d'alcool	14.5 %
Contenu	75 cl
Élevage:	12 - 18 mois en fûts
Température de dégustation	18 - 20 °C
Maturité	dès maintenant jusqu'en 2019
Domaine viticole	Podere Cascina
Région	Bibbona, 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 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

parallèle. En s'inspirant de son ancienne passion pour la danse, elle a attribué aux vins des noms tels que Charleston, Taruga, Saltarello, Bolero ou encore Tango.

Dans le n° 38 de notre abonnement nous vous présentons le meilleur vin du Podere Cascina, le Tango IGT 2011, un assemblage de 75% de Cabernet Sauvignon, 15% de Merlot et 10% de Syrah. Cette association de raisins est très typique pour la plus jeune des régions viticoles d'Italie. Dans les environs de Bolgheri, les conditions climatiques optimales permettent de produire les vins dans le style bordelais. Les sols sont sablonneux et affichent une proportion d'argile maximale de 18%. Bien que n'étant pas certifiés bio, Rita et Silvio n'utilisent ni herbicides ni insecticides et cultivent la vigne de manière naturelle.

La fermentation des raisins se fait en cuves d'acier inoxydable puis le vin est élevé en fûts neufs de chêne français entre 12 et 18 mois.

Sombre, rouge pourpre intense, tannin délicat et parfums de fruits rouges mêlés à des arômes d'épices, tannins encore légèrement verts sur la langue, velouté et moelleux au palais, ample et complexe en bouche. Acidité rafraîchissante en fin de bouche et finale persistante. Le millésime 2011 se distingue par les conditions climatiques optimales dont il a bénéficié et il est conseillé d'effectuer un achat un peu plus important.

Avec le Tango, je recommande des entrées toscanes comme différents Crostini avec Lardo di colonnata, Leprepaste ou ail râpé et huile d'olive fraîche avec une pincée de sel. Plats de viandes froides avec plusieurs sortes de viande séchée épicée, assiettes de pâtes avec ragout de sanglier, Tagliata di manzo ou Bistecca alla fiorentina.

Le millésime 2011 affiche un prix de CHF 21.50. Pour les non-abonnés CHF 23.50.

Carte de commande

Je commande _____ **bouteilles Tango IGT 2011** à CHF 21.50 (abonnés)/23.50 (prix normal)

Les vins suivants de **La Bottiglieria** **IL GRANO** 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 Gamilla 2009 Azienda Agricola Bruna Grimaldi	29.–	32.–
_____	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
_____	Rosso di Montalcino DOC 2013 Podere Pietroso	23.50	26.50

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).

Tagliata di Manzo

Ingrédients pour 4 personnes

600 g Filet de bœuf	Sécher le filet de bœuf en le tamponnant, parer et découper en tranches de 150 g. Placer au four à 65 °C.
100 g Roquette	Juste avant de servir, saisir à feu vif des deux côtés dans un peu d'huile d'olive.
Poivre	Bien mélanger la roquette avec du vinaigre balsamique blanc, du sel et du poivre.
Fleur de Sel	Trancher immédiatement le filet de bœuf et déposer en éventail sur la roquette.
Crème de vinaigre balsamique	Assaisonner de fleur de sel et de poivre, ajouter un filet d'huile d'olive, napper de crème de vinaigre balsamique et parsemer de copeaux de parmesan.
Huile d'olive	
120 g Parmesan	
	Accompagner de verdure e patate al forno.