



La Bottiglieria

Cari amici del Vino

Qui ne connaît pas la ville de Vérone: Roméo et Juliette, les arènes historiques mais aussi les vins denses et épicés de l'arrière-pays du Valpolicella relient nos pensées à cette cité unique et à sa région.

Il vino numero quarantuno de La Bottiglieria, le

Carmenere Più IGT 2013

nous fait voyager 30 kilomètres plus au sud jusqu'à la petite ville de San Bonifacio. Celle-ci se trouve sur le vignoble un peu moins connu du Soave Classico, où sont principalement créés des vins blancs fruités rafraîchissants issus d'un cépage déjà cultivé au temps des Romains, le Garganega.

Sur la propriété viticole Inama, qui fut fondée voilà plus de 50 ans par Giuseppe Inama, sont produits, outre les blancs Soave, également des vins rouges issus des cépages bordelais Carmenere, Merlot et Cabernet Sauvignon. Aujourd'hui, Stefano Inama est en charge de la production de vin. Dans les milieux spécialisés, il passe pour être LE spécialiste du Carmenere. En 1997, la famille Inama a déplacé la production de son vignoble dédié au vin rouge dans la région Colli Berici. Sur la Terra Rossa, des sols riches en minéraux, on conçoit des vins fleuris et minéraux selon des critères de qualité maximum et à l'écart de toutes les modes. Le basalte volcanique donne à ces vins cultivés selon les directives Bio une note unique que l'on retrouve dans chacun d'entre eux.



Carmenere più IGT

Millésime	2013
Cépage	70% Carmenere, 30% Merlot
Degré d'alcool	14%
Contenu	75 cl
Élevage:	12 mois en barrique ayant déjà servi une fois
Température de dégustation	18-20 °C
Maturité	dès maintenant jusqu'en 2020
Domaine viticole	Azienda Agricola Inama
Région	San Bonifacio (Ve)

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

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



Un vin pour de grandes occasions:

Oratorio di San Lorenzo 2011

Azienda Agricola Inama

100% Carmenere

Prix pour les abonnés: Fr. 52.–

Prix normal: 60.–

Carton de 3 bouteilles ou caisse en bois de 6 bouteilles

Outre les Merlot et Cabernet Sauvignon, les propres clones de Carmenere constituent le «trésor» d'Inama. Les travailleurs italiens ont rapporté ce cépage au XIXe siècle dans la région, lorsqu'ils revinrent du Bordelais dans leur région d'origine au sud du lac de Garde. Pendant longtemps, on a pris à tort le Carmenere pour du Cabernet Franc. Cette erreur a finalement pu être éliminée par l'ampélographe français Jean-Michel Boursiquot grâce à des analyses

ADN. Stefano pense que ce cépage trouve sa meilleure expression dans les Colli Berici et surpasse même les plus fameux représentants du Chili, sa patrie d'adoption.

Comme son nom l'indique, Più (plus en italien), il s'agit d'un assemblage de 70% Carmenere et 30% Merlot. Le vin vieillit 12 mois en barrique française ayant déjà servi une fois.

Le bouquet est envoûtant, merveilleusement dense avec des arômes de myrtilles, de poivre frais et une légère note de cacao. La robe est d'un rouge rubis foncé à violet. Au palais, il se montre frais et fruité avec une structure puissante, des tanins soyeux et une finale harmonieuse et persistante sur une fine note de réglisse.

Pour accompagner le Carmenere Più, je conseille salumi, lardo et prosciutto. Ou encore grillades de porc et plats de pâtes épicés.

Le millésime 2013 affiche un prix de CHF 18.–.

Pizzoccheri

Pizzoccheri Valtellinesi (Pizòcher de la Valtelina) – une recette italienne savoureuse
Ingrédients pour 4 à 6 personnes

250 g de tagliatelle au sarrasin Faire bouillir de l'eau (8 litres) dans une grande marmite, 500 g de pommes de terre à chair ferme, saler abondamment et plonger les pâtes et les pommes de terre. Laisser cuire 5 minutes.
coupées en petits dés Ajouter les épinards lavés et lorsque le tout arrive de 1 kg d'épinards en branches nouveau à ébullition, laisser cuire encore 5 à 7 minutes. Lorsque les pommes de terre et les pâtes sont cuites, égoutter.

200 g de beurre fondu Entre-temps, faire chauffer et fondre le beurre, incorporer 2 gousses d'ail l'ail pressé et ajouter la sauge hachée.
500 g de fromage mélangé en petits dés ou grossièrement rappé Mettre la moitié de l'appareil pommes de terre et pâtes dans un plat huilé ou beurré et mélanger avec les deux tiers du fromage. Compléter avec le reste de l'appareil et du fromage puis mélanger à nouveau. On peut parsemer de chapelure et de parmesan, pour obtenir une croûte croustillante. Etaler le beurre préparé sur toute la surface du gratin.
5 feuilles de sauge Faire gratiner au four à environ 220°C jusqu'à ce que le sel, poivre un peu de parmesan un peu de chapelure gratin devienne légèrement brun.

Au lieu des épinards, on peut également préparer ce plat avec du chou vert, ou bien encore des blettes ou des haricots verts. Il convient alors de les faire réduire au préalable dans du beurre pour les incorporer ensuite aux pommes de terre/pâtes cuites.

Carte de commande

Je commande _____ bouteilles **Carmenere Più IGT 2013** à CHF 18.–

Je commande _____ bouteilles **Oratorio di San Lorenzo DOC 2011** à CHF 52.– (abonnés)/ 60.– (prix normal). Carton de 3 bouteilles ou caisse en bois de 6 bouteilles.

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

Nombre Bouteilles		Prix Abonnés	Prix Normal
_____	Tiati Primitivo IGT 2011 Cantine Teanum	16.50	
_____	Nebbiaia 2007 Fratelli Rovero	20.–	
_____	Amarone Paverno DOC 2007 Vaona	29.–	35.–
_____	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
_____	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
_____	Tango IGT 2011 Podere Cascina	21.50	23.50
_____	al Qasar IGP 2014 (Weisswein) Cantine Rallo	17.80	18.80
_____	Rujari 2012 Cantine Rallo	25.50	27.50
_____	Barbera d'Alba «Vigna Buschet» 2013 Azienda Agricola Boffa	19.50	21.–

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).