



## La Bottiglieria

Cari amici del Vino

Le vino numero quarantadue de La Bottiglieria est d'une certaine façon un parent éloigné du Camenere più (N°41). D'une part, il provient également de Vénétie, d'autre part il est issu, entre autres, du cépage Carmenere, de même que le vino numero quarantuno. Le vin actuel, le

## Girapoggio DOC 2007

des monts Euganéens (Colli Euganei) est composé des cépages Cabernet Sauvignon (au minimum 60%) et des cépages Carmenere (au maximum 40%). Déguster les deux vins parallèlement devrait permettre de faire une comparaison passionnante. Pour cette comparaison, je recommande d'entourer entièrement les deux bouteilles d'une feuille d'aluminium après leur ouverture afin d'éviter d'être influencé par les étiquettes. Aviner des verres identiques avec le vin respectif, c.-à-d. verser un peu de vin dans le verre, d'une main tenir le verre par son pied et de l'autre faire tourner lentement le fond du verre dans le sens des aiguilles d'une montre. Le verre est alors incliné de manière à ce que le vin touche presque son bord. Le bouquet du vin vous flattera déjà finement le nez. À présent, verser encore un peu de vin dans le verre et, après un léger pivotement, débiter la dégustation comparative. La couleur, le parfum au nez, le premier contact avec la langue, le rinçage du palais, la fin de bouche et la longueur peuvent faire maintenant l'objet d'une comparaison générale. À présent, je recommande de consommer un aliment riche en graisse et de comparer à nouveau les vins. J'invite toujours



### Girapoggio DOC

Millésime	2007
Cépage	60% Cabernet Sauvignon, 40% Carmenere
Degré d'alcool	14%
Contenu	75 cl
Élevage:	24 mois en fût, 48 mois en bouteille
Température de dégustation	18°C
Maturité	dès maintenant jusqu'en 2017
Domaine viticole	Azienda Ca'Lustra
Région	Veneto

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 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

quelques amis à de telles dégustations. Un plaisir partagé est un plaisir redoublé et, à la fin de la soirée, on peut constater à ce qui reste en vin lequel a été le plus apprécié. Je vous souhaite une plaisante dégustation et attends naturellement avec impatience les nombreux avis. Pour cette raison, je renonce exceptionnellement à une description de la dégustation de ce vin.

La région est le deuxième point «apparenté». Alors que les raisins du Camenere croissent plutôt dans les monts Berici, on trouve les raisins du Girapoggio quasiment de l'autre côté de ces collines, en direction du sud-ouest. Les sols portent ici l'empreinte des volcans éteints et permettent de produire des vins dotés d'une minéralité élevée.

Dans le domaine viticole Ca'Lustra, l'oenologue Franco Zanovello suit les règles de la viticulture biologique. Le vin est vinifié durant deux ans en fûts de 500 litres, puis en bouteille durant au minimum quatre ans avant d'être mis en vente. Les vins produits sous le label «Zanovello» sont des vins de réserve de l'Azienda Ca'Lustra. Il s'agit de vins riches et corsés qui peuvent être aussi très bien dégustés sans accompagner un repas.

Des mets relevés tels que de la coppa découpée en fines tranches, un fromage affiné à pâte dure, du gibier, de l'agneau rôti et des plats mijotés accompagnent parfaitement bien le Girapoggio.

Le prix du millésime 2007 est de CHF 19.50 et de CHF 21.50 pour les non-abonnés.

## Faraona con salsa peverada

Ingrédients pour 4 personnes

1 pintade entière	Dans un premier temps, préparer la sauce:
Un peu d'huile d'olive	faire jaunir l'ail dans un peu d'huile, saisir brièvement le
Un peu de beurre	salami et le foie avec 20 ml d'aceto et ajouter les zestes
1 tranche de lard	de citron, les câpres finement hachés et le romarin frais.
Sauge	Saler, poivrer et ajouter une cuillère à soupe de jus de
Romarin	citron et laisser mijoter à petit feu durant au moins une
250 g de salami	heure. Si nécessaire, ajouter encore un peu de vinaigre.
200 g de foie de volaille	
1 gousse d'ail	
1 citron	
70 ml Aceto di Cabernet Bosco	
del Merlo	
2 à 3 cuillères à café de câpres	
	Faire dorer la pintade dans du beurre, puis la laisser
	mijoter avec le lard, la sauge et le romarin. Ajouter 50 ml
	d'aceto, du sel et du poivre et terminer la cuisson dans
	le propre jus.
	Servir avec la sauce.

## Bestellkarte

**Je commande** \_\_\_\_\_ **bouteilles Girapoggio DOC** à CHF 19.50 (abonnés)/21.– (prix normal)

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

Nombre Bouteilles		Prix Abonnés	Prix Normal
_____	<b>Tiati Primitivo IGT 2011</b> Cantine Teanum	16.50	
_____	<b>Nebbiaia 2007</b> Fratelli Rovero	20.–	
_____	<b>Amarone Paverno DOC 2007</b> Vaona	29.–	35.–
_____	<b>Fiix IGT 2008</b> Azienda vitivinicola Rizzo	19.80	21.50
_____	<b>Chianti riserva DCG 2008</b> Fattoria Majnoni Guicciardini	19.50	21.–
_____	<b>Gran Tiati IGT 2010</b> Cantine Teanum	22.80	24.50
_____	<b>Chronicon DOC 2009</b> Azienda Agricola Zaccagnini	18.90	19.90
_____	<b>Rosso di Montalcino DOC 2011</b> Azienda Agricola La Torre	22.–	23.50
_____	<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 2010</b> Podere San Marco Antonelli	20.50	22.–
_____	<b>Chianti Rufina DCG 2012</b> Azienda Agricola I Veroni	18.50	19.50
_____	<b>Refosco dal Peduncolo Rosso 2012</b> Podere Casali Maniago	18.50	19.50
_____	<b>Rosso di Montalcino DOC 2013</b> Podere Pietroso	23.50	26.50
_____	<b>al Qasar IGP 2014 (Weisswein)</b> Cantine Rallo	17.80	18.80
_____	<b>Rujari 2012</b> Cantine Rallo	25.50	27.50
_____	<b>Barbera d'Alba «Vigna Buschet» 2013</b> Azienda Agricola Boffa	19.50	21.–
_____	<b>Carmenere Più IGT 2013</b> Azienda Agricola Inama	18.00	

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).