



## La Bottigliera

Cari amici del Vino

En souvenir de notre premier vin La Bottigliera annoncé alors en avant-première, Il Rinzacco 2005, nous vous présentons aujourd'hui, alors que nous entamons la huitième année d'envois par abonnement, il vino numero quarantatre, le

## Vigna Pedale DOC Riserva 2010

qui nous vient des Pouilles. Un grand vin de la propriété viticole Torrevento de Francesco Liantonio, qui a déjà été récompensé plusieurs fois de «tre Bicchieri» par le magazine Gambero Rosso. Tandis que l'on honore habituellement des vins à l'esprit moderne (concentrés, marqués par des notes boisées et vanillées), le Vigna Pedale doit quant à lui être classé dans une toute autre catégorie. Ce vin, à l'instar du Il Rinzacco, est issu à 100% du cépage autochtone Nero di Troia, qui fut apporté dans les Pouilles par les Grecs puis cultivé par les Romains. Après un élevage de huit mois en cuve d'acier, le vin est vieilli et affiné au moins 12 mois dans de grands fûts de chêne. Il s'agit d'un vin rafraîchissant à la dégustation et réjouissant au palais. Cela signifie d'après moi que sa fraîcheur stimule la salivation et donne envie de se resservir. Titrant à 13% d'alcool, il constitue un merveilleux accompagnateur pour le repas.



### Girapoggio DOC

Millésime	2010
Cépage	100% Nero di Troia
Degré d'alcool	13%
Contenu	75 cl
Élevage:	Élevé 8 mois en cuves d'acier, 12 mois en grands fûts de chêne
Température de dégustation	18°C
Maturité	dès maintenant jusqu'en 2019
Domaine viticole	Podere Torrevento
Région	Corato, Puglia

Je suis abonné à La Bottigliera

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 Bottigliera

Ländte 38 3294 Büren a. A. T +41 32 351 03 03 vino@labottigliera.ch www.labottigliera.ch



Geschäftsantwortsendung Invio commerciale-risposta

Envoi commercial-réponse

Nicht frankieren  
Ne pas affranchir  
Non affrancare

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

Sa robe pourpre intense et profonde flatte nos yeux. Les senteurs de baies noires et de cerises ainsi que les arômes d'épices inondent notre odorat. Au palais, il est souple et charnu, évoluant vers un milieu de bouche fluide qui s'épanouit sur une finale longue et persistante.

Les vignes sont plantées entre 400 et 500 mètres au-dessus du niveau de la mer sur un sol argilo-calcaire. Si on laisse courir le regard en amont, on aperçoit le Castel del Monte. Un château du 13e siècle muni de huit tours, un autre petit clin d'œil donc au début de notre huitième année.

Le Vigna Pedale accompagnera parfaitement les viandes rouges mijotées telles que les jarrets de veau, rôtis ou autres ragoûts avec de la Polenta. Également les fromages forts ou les Orecchiette avec un Ragù épicié. La recette donnée ci-dessous permet de concocter un accompagnement de légumes idéal.

Le prix est de CHF 17.80 pour le millésime 2010.

## Aubergines–Caponata

Ingrédients pour 6 personnes

1500 g d'aubergines	Couper les aubergines en dés, les mettre dans une grande passoire, saler avec du gros sel et ajouter un poids par-dessus. Laisser reposer au moins 2 heures afin qu'elles perdent leur amertume. Rincer ensuite le sel, sécher les aubergines et frire dans de l'huile chaude. Réserver.	
20 g de gros sel		
100 g d'huile d'olive		
2 branches de céleri entières avec les feuilles	Nettoyer le céleri, couper les branches et les feuilles en petits morceaux puis les faire blanchir. Ne pas utiliser les branches. Faire chauffer un peu d'huile d'olive dans une grande poêle plane. Y faire revenir l'ail, le céleri, les tomates, les olives, les câpres nettoyées, les pignons de pin et les raisins secs. Laisser ensuite mijoter jusqu'à ce que le céleri soit cuit. Ajouter ensuite les aubergines et un peu de basilic. Laisser frémir encore 10 minutes à feu doux en remuant de temps en temps. Verser alors le vinaigre mélangé au sucre. Assaisonner avec du sel et du poivre et bien mélanger le tout.	
8 g de gousses d'ail finement hachées ou en purée		
600 g de tomates pelées, épépinées et en petits morceaux		
200 g d'olives		
100 g de câpres		
100 g pignons de pin		
150 g de raisins secs		
100 ml de vinaigre de vin rouge		
24 g de sucre (2 cuillères à soupe)		
40 g de basilic		
12 g de sel		
4 g de poivre		
		Au besoin: Laisser reposer quelques heures et servir froid.

## Carte de commande

Je commande \_\_\_\_\_ bouteilles **Vigna Pedale DOC** à CHF 17.80.

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 DOCG 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>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 DOCG 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>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	
_____	<b>Girapoggio DOC</b> Azienda Ca'Lustra	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).