



## La Bottiglieria

Cari amici del Vino

Avec le vino numero quarantaquattro de La Bottiglieria, nous embarquons à Gênes afin de naviguer vers la Sardaigne. Notre choix s'est porté cette fois-ci sur un Cannonau di Sardegna du domaine viticole Mora&Memo.

## Nau – Cannonau di Sardegna DOC 2014

Comme souvent, ce vin a attiré notre attention par la forme particulière de sa bouteille. La dégustation a permis de confirmer que nous étions tombés sur des spécialistes du vin œuvrant chaque jour avec passion et créativité dans leur travail.

La robe rouge rubis profondément lumineuse avec des reflets violet sombres annonce un bouquet intense fait de baies rouges, d'épices et de café. Ce vin bien charpenté présente des tanins élégants et veloutés. Il se montre rafraîchissant en bouche et donne envie de plus: plus de vin et aussi quelque chose à manger pour l'accompagner. C'est un vin que l'on a envie de partager avec des proches et des amis à l'occasion de veillées inoubliables.

Situé au sud-est de la Sardaigne, le domaine viticole MORA&MEMO paraît suspendu entre ciel et terre. La petite centaine d'hectares de magnifiques vignes créées au milieu des années 30 durant le siècle dernier forment la base de ce vin. Les pieds de vigne



### Nau, Cannonau di Sardegna DOC

Millésime	2014
Cépage	100% Cannonau
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 2020
Domaine viticole	Tenuta MORA&MEMO
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 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

s'épanouissent sur des sols constitués de minéraux tels que la glaise, le sable et le calcaire. Ou, si l'on préfère la sonorité inimitable de l'italien: argilla, sabbia e calcare.

Les vents constants répandent sur les vignobles les parfums d'innombrables arômes méditerranéens ainsi que du sel marin, permettant de produire des vins ayant une grande variété de saveurs. La Tenuta MEMO&MORA est au cœur d'un paysage vallonné situé à 240 mètres au-dessus du niveau de la mer et où poussent les cépages autochtones Vermentino, Monica et Cannonau. On se sert exclusivement des grappes de Cannonau pour produire le Nau.

Avec ce vin, nous apportons le soleil dans les verres et peut-être qu'ainsi, l'hiver aura pitié de nous et nous laissera délicieusement glisser dans la période estivale.

Le Nau accompagnera à merveille les saucisses sèches épicées, les entrées relevées, le poisson grillé et le savoureux pecorino di Sardegna.

Le prix du millésime 2014 s'élève à CHF 18.50. Pour les non-abonnés CHF 19.50.

## Pane Carasau

Ingrédients pour 4 personnes

<p>250 g de farine de blé 250 g de semoule de blé dur 1 sachet de levure 300 ml d'eau 10 g de sel 4 – 6 feuilles de papier sulfurisé</p>	<p>Tamiser la farine de blé dans un récipient, ajouter la semoule de blé dur et mélanger. Diluer la levure dans de l'eau tiède et incorporer avec le sel à la farine dans le récipient. Pétrir la pâte (à la main ou avec un robot), couvrir puis laisser lever pendant environ 4 heures dans un endroit chaud (plus de 20°C).</p>
--	--

Partager la pâte en quatre, pétrir une nouvelle fois puis étaler jusqu'à obtenir des cercles les plus fins possibles. Empiler en séparant avec du papier sulfurisé, couvrir et laisser encore lever pendant environ une demi-heure.

Préchauffer le four à température maximale (si possible chaleur tournante). Cuire les pâtes une à une jusqu'à ce qu'elles forment des boules (env. 1 minute), sortir du four, partager en deux puis empiler de nouveau en séparant avec du papier sulfurisé pour ensuite laisser refroidir.

Recuire enfin 1 à 2 minutes jusqu'à ce que les pains soient croustillants. Rempiler et laisser refroidir. Les pane carasau sont à la base de nombreuses recettes sardes. L'une des plus simples consiste à les assaisonner d'un peu d'huile d'olive, de sel et de quelques herbes (p. ex. origan ou romarin) puis à les dorer au four 1 à 2 minutes avant de servir.

## Carte de commande

**Je commande \_\_\_\_\_ bouteilles Nau, Cannonau di Sardegna DOC** à CHF 18.50 (abonnés)/ 19.50 (prix normal)

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

Nombre Bouteilles		<b>Prix Abonnés</b>	<b>Prix Normal</b>
_____	<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 2007</b> Azienda Ca'Lustra	19.50	21.–
_____	<b>Vigna Pedale DOC 2010</b> Podere Torrento	17.80	

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).