



La Bottiglieria

Cari amici del Vino

Il vino numero quarantacinque de La Bottiglieria nous fait voyager une nouvelle fois vers l'Alto Adige. C'est ici au Tyrol du sud, dans le village de St. Magdalena situé non loin de Bolzano, que nous retrouvons le producteur du nouveau vin de notre abonnement. Franz, Maria et Florian Gojer élaborent sur leur domaine viticole de Glögglhof des vins de qualité supérieure typiques de la variété et de la région. Pour aller avec la saison estivale, nous avons sélectionné le

St. Magdalener Classico DOC 2015.

Ce vin fruité et rafraîchissant est issu des grappes de Vernatsch et d'une petite proportion de Lagrein. Les pieds de vigne s'épanouissent sur les fortes pentes de Santa Maddalena (en italien) à 300–350 mètres au-dessus du niveau de la mer. Ils poussent sur une colline formée par les débris rocheux d'une moraine et composée de dépôts de granite, de gneiss, de porphyre et de dolomite. Les sols sablonneux bien aérés et absorbant facilement la chaleur fournissent depuis plusieurs siècles un raisin de qualité supérieure. Le jus qui en découle est d'abord élevé en cuve d'acier pour être ensuite vieilli et stocké en grands fûts de bois.

Le St. Magdalener Classico DOC 2015 brille d'un éclat rubis clair. Les arômes raffinés de cerises et de viola, soulignés par des notes minérales, séduisent l'odorat. Au palais, il apparaît fruité, juteux et velouté avec des tanins fins. Ce vin persistant reste rafraichissant



St. Magdalener DOC

Millésime	2015
Cépage	95% Vernatsch, 5% Lagrein
Degré d'alcool	13,5%
Contenu	75 cl
Élevage:	en cuve d'acier et grands fûts de bois
Température de dégustation	16–18 °C
Maturité	dès maintenant jusqu'en 2018
Domaine viticole	Glögglhof
Région	Tyrol du sud

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 Bären 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 Bären an der Aare

et charnu en bouche. Le millésime 2015 convainc par sa grande intensité et son élégance rafraîchissante. C'est le résultat des méthodes de travail remarquables de la famille Gojer, de la situation unique de ce vignoble et de la chaleur particulière à la vallée encaissée de Bolzano. Cette dernière est considérée comme la ville la plus chaude d'Italie.

Dans les années 80, le St. Magdalener fut parfois presque entièrement destiné à la Suisse. Aujourd'hui, environ cent mille bouteilles de ce type de vin rejoignent le marché suisse, tendance croissante. La légèreté et l'élégance de ces vins pleins de finesse ont la cote auprès des consommateurs de vin qui se détournent de plus en plus des vins concentrés et opulents pour aller vers des vins plus rafraîchissants et gouleyants.

Nous recommandons d'accorder le St. Magdalener de Franz Gojer à toutes sortes d'entrées italiennes, au casse-croûte tyrolien appelé «Marend» (copieux plateau de viande séchée et de lard), à des plats à base de poisson, d'agneau ou de volaille.

Le prix du millésime 2015 affiche CHF 18.50 ou CHF 20.– pour les non-abonnés.

Filet de sandre grillé au lard et aux lentilles vertes

Ingrédients pour 4 personnes

1 filet de sandre de 600 g	Ecailler le filet de sandre, nettoyer et couper en quatre parts égales. Séparer les arêtes des filets.
100 g de lentilles vertes	Nettoyer les carottes et le céleri-branche, éplucher, rincer et couper en petits dés. Faire revenir les oignons dans le beurre puis ajouter l'ail, les légumes découpés et le concentré de tomate. Rincer les lentilles et ajouter aux légumes, verser le vinaigre balsamique et arroser avec le bouillon de viande, saler, poivrer et laisser cuire à feu doux, jusqu'à ce que les lentilles ramollissent. Si le liquide est absorbé, arroser encore un peu de bouillon de viande.
50 g d'oignons, finement coupés	
60 g de carottes	
50 g de céleri-branche	
1 cuiller à café de concentré de tomate	
1 cuiller à café de vinaigre balsamique	
½ l de bouillon de viande	
1 cuiller à soupe de beurre	
½ gousse d'ail, finement coupée	Saler les filets de poisson. Faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle, saisir les filets côté peau pendant 3 minutes, retourner et finir de cuire environ 2 minutes. Faire revenir légèrement les tranches de lard. Déposer les filets de sandre sur les lentilles et servir avec les tranches de lard, la sauce au vin blanc-poisson et du cerfeuil.
Poivre du moulin	
Sel	
2 cuillers à soupe d'huile d'olive pour rôti	
12 tranches de lard	
100 ml de sauce au vin blanc-poisson	Temps de cuisson des lentilles: environ 45 minutes. Temps de cuisson du poisson: 5 minutes.

Carte de commande

Je commande _____ **bouteilles St. Magdalener DOC** à CHF 18.50 (abonnés)/20.– (prix normal)

Les vins suivants de La Bottigliera 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
_____	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
_____	Rujari 2012 Cantine Rallo	25.50	27.50
_____	Barbera d'Alba «Vigna Buschet» 2013 Azienda Agricola Boffa	19.50	21.–
_____	Carmenere Più IGT 2013 Azienda Agricola Inama	18.00	
_____	Girapoggio DOC 2007 Azienda Ca'Lustra	19.50	21.–
_____	Vigna Pedale DOC 2010 Podere Torrento	17.80	
_____	Nau, Cannonau di Sardegna DOC 2014 Tenuta MORA&MEMO	18.50	19.50

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).