



## La Bottiglieria

Cari amici del vino,

Il vino numero quarantasei de La Bottiglieria est un pur Sangiovese de la partie sud de la Toscane.

## NUDO IGT 2014

Nudo: nu, pur, simple. Un vin issu du cépage Sangiovese et cultivé dans un vignoble de la Maremme. Il est né de l'amitié entre un agriculteur de la Maremme et un viticulteur suisse.

Roland Krebsler, certains se souviendront de lui, avait déjà fourni le Cilieggiolo 2008 de La Selva pour l'abonnement n° 15. Roland est aujourd'hui encore responsable de la production de vin à La Selva, toutefois son aspiration à des vins typiques surprenants l'a entraîné vers un projet en collaboration avec Stefano Bambagioni.

Stefano est né et a grandi à Granaione, un village situé à environ 18 km de Grosseto dans la région de Montecucco. Dans les années 80, disposer d'électricité et d'eau courante était chose rare dans cette région. Stefano a été marqué par la véracité des choses simples et des structures transparentes. Elles sont les fondements de sa recherche d'un partenaire afin de réaliser sa vision d'un vin simple, limpide et surprenant. Ceux et celles qui se souviennent du Cilieggiolo de Roland (qui peut toujours être commandé auprès de La Bottiglieria) comprendront ce qui a décidé les deux hommes à produire du vin ensemble.



### NUDO IGT

Millésime	2014
Cépage	100% Sangiovese
Degré d'alcool	13,5 %
Contenu	75 cl
Élevage:	en cuve d'acier et grands fûts de bois
Température de dégustation	18°C
Maturité	dès maintenant jusqu'en 2018
Domaine viticole	Az. Agr. Stefano Bambagioni
Région	Magliano in Toscana, Maremma

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 07 86 vino@labottiglieria.ch www.labottiglieria.ch



Geschäftsantwortsendung Invio commerciale-risposta  
Envoi commercial-réponse

Nicht frankieren  
Ne pas affranchir  
Non affrancare

La Bottiglieria

Ländte 38

3294 Büren an der Aare

Leur amour et respect de la nature se résume ainsi: deux amis, deux nez, une unité, une philosophie, deux vins, une magnifique dégustation. Simple et limpide... tout simplement nu, NUDO. Nudo ouvre les cœurs.

Dévoilons en secret qu'outre le Sangiovese, un Vermentino di Toscana est ici produit. Il s'agit également d'un vin grandiose que nous vous servirons en exclusivité lors de nos journées de dégustation, d'enlèvement et de plaisir les 21 & 22 octobre 2016 dans l'Officina à Bienne.

Les vignobles du Sangiovese sont situés à une altitude de 180 à 200 mètres dans la région de Montecucco. Le sol et les conditions y sont parfaits pour la culture du Sangiovese.

Finement fruité avec des notes épicées au nez, souple sur le bout de la langue avec de nombreux arômes et une merveilleuse fraîcheur au palais. Léger en fin de bouche avec une longue résonance. Un vin qui donne envie de plus... plus de vin, plus de bonne chère, plus d'entretiens entre amis, plus de moments en harmonie avec soi? Sa couleur rubis lumineuse et dense surprend et incite par sa clarté à des découvertes. Salute!

Je conseille de servir ce vin avec de la viande d'agneau ou de porc grillée au romarin, des tagliatelles aux truffes d'été ou un saucisson de sanglier.

Le prix du millésime 2014 affiche CHF 17.80 ou CHF 19.80 pour les non-abonnés.

## Tagliata di Manzo

Ingrédients pour 4 personnes

600 g de filet de bœuf	Sécher le filet de bœuf avec du papier absorbant, le parer et le couper en tranches de 150 g, puis le placer au four à 65°.
120 g de parmesan	
100 g de roquette	
Poivre	Peu avant de servir, bien rôtir les tranches dans un peu d'huile d'olive.
Fleur de sel	
Glaçage au balsamique	Épicer la roquette avec du balsamico bianco, du sel et du poivre et bien mélanger le tout.
Huile d'olive	Trancher immédiatement le filet de bœuf et le présenter en éventail sur la roquette.
	Épicer avec de la fleur de sel et du poivre, arroser d'huile d'olive, puis émailler de glaçage au balsamique et de copeaux de parmesan.
	Servir avec des légumes et des pommes de terre au four.

## Carte de commande

**Je commande** \_\_\_\_\_ **bouteilles NUDO IGT 2014** à CHF 17.80 (abonnés)/19.80 (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 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 Torremento	17.80	
_____	<b>Nau, Cannonau di Sardegna DOC 2014</b> Tenuta MORA&MEMO	18.50	19.50
_____	<b>St. Magdalener Classico DOC 2015</b> Glögglhof	18.50	20.–

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).