



LA BOTTIGLIERIA
PIÙ DI VINO

Vulé Rosso Conero DOC 2011

Cari amici del Vino

Il vino numero quarantasette, le Vulé Rosso Conero DOC, nous vient de la région des Marches. Celles-ci forment le centre de l'Italie et se trouvent là où le «mollet» de la botte se renfle vers la Mer Adriatique au niveau d'Ancona. C'est ici que se rencontrent les deux âmes de notre voisin méridional: l'élégance et la clarté du Nord et le tempérament fougueux et chaud du Sud. La côte est marquée par la douceur de l'Adriatique tandis que l'arrière-pays qui s'élève vers les Apennins est très authentique et rustique. On retrouve ces caractéristiques dans la cuisine des Marches. Orientée vers le poisson sur la côte, simple, rustique et très authentique dans les collines. Vers l'Est, on ressent les influences des Abruzzes et du Molise, à l'Ouest celles de l'Emilie-Romagne et le long des Apennins celles de la Toscane. Il s'agit là d'une région encore relativement mécon-

nue de l'Italie. Cette province a fait les gros titres l'espace de quelques temps en raison des forts séismes de ces derniers mois. Les Marches se situent à proximité de l'épicentre des importants séismes de cette année. Pour cette raison, nous reverserons aux victimes des tremblements de terre 8% du montant de chaque commande supplémentaire d'un carton de Vulé.

Le vignoble de Giovanni Pesaresi s'étale au pied du Monte Conero qui culmine à 572 m, au Sud d'Ancona. Il est exploité depuis 1964 par sa famille sur 5 hectares. On trouve essentiellement sur ces terrains argileux et crayeux les cépages Montepulciano et Sangiovese. Ils sont ensuite mélangés en respectant une proportion de 85% de Montepulciano au minimum et 15% de Sangiovese au maximum. Le vin est vieilli entre 12 et 24 mois en fût de chêne puis affiné encore 6 à 12 mois en bouteille.



Millésime 2011 **Cépage** 90% Montepulciano, 10% Sangiovese **Volume** 14% **Contenance** 75 cl
Élevage 12 - 24 mois en barriques de chêne **Température de dégustation** 18 Grad
Maturité Dès maintenant et jusqu'en 2019 **Domaine viticole** Casa Vinicola Pesaresi, Provincia di Ancona

Je suis abonné à La Bottiglieria

Prénom _____

Nom _____

Adresse _____

NPA/lieu _____

Téléphone _____

E-mail _____

Date de naissance _____

Lieu/date _____

Signature/Unterschrift _____

- 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
Ländte 38
3294 Büren an der Aare

Dans le verre, le Vulé Rosso Conero DOC 2011 présente une robe d'un violet-rouge épais et annonce déjà ainsi un vin intense. Au nez, le vin présente des notes d'herbes et de baies sauvages. Au palais s'expriment des arômes de chocolat, de réglisse et de vanille. La finale est longue et accompagnée de tannins bien présents et mûrs.

Je vous suggère de déguster le Vulé avec des pâtes agrémentées d'une sauce épicée, un rôti de bœuf, des grillades de porc

ou d'agneau ainsi qu'un Pecorino corsé. Le Pecorino est essentiellement produit à partir de lait de brebis parfois mélangé à du lait de chèvre. Le Pecorino jouit d'une longue tradition dans les Marches où il était autrefois directement produit par les familles de paysans pour leur propre consommation.

Le prix du Rosso Conero 2011 DOC pour une commande supplémentaire est de CHF 20.-. Pour les non-abonnés CHF 22.50.



Roulés de foie de veau-radicchio

Ingrédients pour 4 personnes

1 grand radicchio
400 g de tranches de foie de veau de ca. 100 g
20 ml d'huile d'olive
15 g de beurre
1 gousse d'ail
8 g de sel
2 g de poivre moulu
100 ml de Marsala
20 g de beurre froid
20 g de persil finement haché

Effeuilier le radicchio lungo puis rassembler les feuilles en 4 fagots. Enrouler chaque fagot dans une tranche de foie. Faire chauffer 1 cuiller à soupe d'huile d'olive et 15 g de beurre dans une poêle. Saisir les roulés sur toutes les faces pendant environ 6 minutes. Presser la gousse d'ail directement dessus. Assaisonner de sel et poivre. Mouiller avec le Marsala. Délayer le beurre froid dans la sauce. Ajouter enfin le persil haché. Dresser sur des assiettes bien préchauffées et servir immédiatement.

Fotos: Emanuel Stötzer, Bären

Carte de commande

Je commande _____ bouteilles **Vulé, Rosso Conero DOC** à CHF 20.- (abonnés) / 22.50 (prix normal)

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

Nombre Bouteilles	Vin	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
	Girapoggio DOC 2007 Azienda Ca' Lustra	19.50	21.-
	Vigna Pedale DOC 2010 Podere Torrente	17.80	
	Nau, Cannonau di Sardegna DOC 2014 Tenuta MORASMEMO	18.50	19.50
	St. Magdalener DOC 2015 Glögghof, Südtirol	18.50	20.-
	NUDO IGT 2014 Az. Agr. Stefano Bambagioni	17.50	19.80

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).