



LA BOTTIGLIERIA
PIÙ DI VINO

Braie Durin Riviera Ligure di Ponente DOC

Cari amici del Vino

Pour aller de paire avec la météo printanière, nous vous présentons en plus du Vino rosso numero quarantanove Alicante 2013 IGT également le Braie Durin Riviera Ligure di Ponente DOC 2015.

Ce vin blanc ligurien est élaboré à partir du Pigato. Un cépage autochtone déjà connu au 16e siècle. Il serait originaire de Grèce et aurait été introduit par l'intermédiaire des ports de Gêne, Savona ou Noli dans la région côtière. Le nom provient de la peau tachetée du grain de raisin et repose sur les expressions Piga ou Pigau du dialecte local. Antonio Basso raconte à propos de sa Vigna Braie: «C'est le vignoble qui nous relie plus que toute autre chose à notre histoire de vigneron. Ici nous pouvons nous rattacher à nos souvenirs d'enfance, réminiscences d'une époque où l'on labourait encore à l'aide des

bœufs. Il se situe dans une zone privilégiée par son climat et particulièrement adaptée à cette méthode de culture. Les vignes portent en elles les signes des temps révolus et leur rendement est particulièrement maigre. Mais pour une bonne raison, elles ne sont pas arrachées, au contraire. Nous prélevons ici chaque année des boutures qui permettent d'obtenir des racinés que nous utilisons pour créer de nouvelles vignes».

Le Braie Durin est un vin blanc sec couleur jaune paille. Au nez, il exhale des arômes fruités de pêche jaune et de fruits exotiques associés à des parfums de miel et de résine. Au palais, il se présente comme un vin ample, chaleureux, sec, avec une note épicée persistante et une acidité fraîche.

Le millésime 2015 affiche un prix de CHF 17.-. Pour les non-abonnés CHF 18.-.



Millésime 2015 Cépage Pigato Volume 14% Contenance 75 cl

Élevage Cuve acier Température de dégustation 12°

Maturité Pour ce printemps ou cet été Domaine viticole Azienda Agricola Durin Ortovero Ligurien

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 à l'officina

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 IL GRAND AG
Ländte 38
3294 Büren an der Aare

Alicante Colline Savonesi 2013 IGT

Notre vino numero quarantanove est l'Alicante Colline Savonesi 2013 IGT.

L'Alicante est un cépage de la famille des Granaccia. Le Grenache est le quatrième cépage le plus cultivé au monde. En Sardaigne, il porte le nom de Cannonau (vous vous souvenez certainement du Nau dans l'abonnement n° 44).

L'Alicante IGT est un vin rouge relativement sec. Sa robe grenat très lumineuse est claire. Le nez présente des arômes intenses de mûres noires, de cerises griottes avec une note de rose. Épicé au palais mais également chaud, puissant et persistant, légè-



rement sec. La finale est souple, fruitée et présente une belle harmonie.

Le vin est élevé 12 mois en barriques de chêne français puis au moins 6 mois en bouteille.

Nous recommandons d'associer ce vin à un rôti de veau avec des pommes de terre fraîches au four, des pâtes avec un ragout de lièvre ou un fromage à maturation moyenne.

Le millésime 2013 affiche un prix de CHF 19.50. Pour les non-abonnés CHF 20.50.

Millésime 2013 Cépage Alicante **Volume 14%** **Contenance 75 cl**

Élevage 12 mois en barrique **Température de dégustation 18°**

Maturité Dès maintenant et jusqu'en 2020 **Domaine viticole** Azienda Agricola Durin Ortovero Ligurien

Pâte à Focaccia

24 g Levure en cube
16 g Sel
10 g Sucre
1 kg Farine blanche
15 g Huile d'olive
500 ml Eau
125 ml Lait

1. Diluer le cube de levure dans 1 dl d'eau tiède. Mélanger à tous les autres ingrédients et pétrir au robot pour obtenir une pâte lisse.
2. Étaler la pâte à la taille de la plaque de cuisson et laisser reposer 2 h.
3. «Masser» avec l'huile d'olive puis parsemer de sel et de romarin.
4. Arroser d'un peu d'eau et faire cuire au four pendant 10 min à 230°.

Fotos: Emanuel Stotzer, Büren

Carte de commande

Je commande _____ **bouteilles Braie Durin** à CHF 17.- (abonnés) / 18.- (prix normal)

Je commande _____ **bouteilles Alicante Colline Savonesi** à CHF 19.50 (abonnés) / 20.50 (prix normal)

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

Nombre Bouteilles	Vin	Prix Abonnés	Prix Normal
	Ôtre Primitivo IGT 2015 Cantine Teanum	16.50	
	Nebbiaia 2007 Fratelli Rovero	20.-	
	Fiix IGT 2008 Azienda vitivinicola Rizzo	19.80	21.50
	Chianti riserva DOCG 2008 Fattoria Majnoni Guicciardini	19.50	21.-
	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
	Girapoggio DOC 2007 Azienda Ca' Lustra	19.50	21.-
	Vigna Pedale DOC 2010 Podere Torrevento	17.80	
	Nau, Cannonau di Sardegna DOC 2014 Tenuta MORASMEMO	18.50	19.50
	St. Magdalener DOC 2015 Glöggthof, Südtirol	18.50	20.-
	NUDO IGT 2014 Az. Agr. Stefano Bambagioni	17.50	19.80
	Vulè Rosso Conero DOC 2011 Casa Vinicola Pesaresi, Provincia di Ancona	20.-	22.50

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).