



## Tenuta al Campo, Cesanese di Olevano Romano Superiore DOP 2014

Cari amici del Vino

Con il vino numero cinquanta de La Bottigliera, nous partons pour la première fois vers la province de Lazio. Il y a longtemps que nous cherchions et dégustions des vins de cette région. Le centre d'une culture majeure, à la fois italienne et européenne, vieille de plus de 2000 ans. Pour nous, il s'agit souvent de vins difficilement accessibles et de qualité moyenne. «Notre» Cesanese, nous avons pu le découvrir et le déguster pour la première fois il y a deux ans sur les conseils de notre ami Sepi du restaurant Vini al Grappolo à So-leure que nous recommandons chaudement pour passer des moments délicieux. Les quelques réserves que nous avons disparurent lors de la dégustation du millésime 2013 puis le 2014 finit de nous convaincre qu'il



nous fallait vous présenter ce vin. Une bonne cinquantaine de kilomètres au sud de Rome, la Grande Bellezza, se trouve la zone AOP de la commune d'Olevano Romano, à proximité de laquelle est établie l'Azienda Agricola Proietti qui conçoit le vin que nous vous présentons aujourd'hui dans le cadre de notre abonnement. Avec le Tenuta al Campo, Cesanese di Olevano Romano Superiore DOP 2014, nous vous faisons découvrir, comme déjà si souvent dans les derniers colis, un vin typique de la région issu d'un cépage autochtone. Le Superiore est composé à 100 % de Cesanese di Affile. Ce cépage fait partie de la famille Cesanese. On produit des vins secs, demi-doux et doux. La plupart du temps, les vins doux sont vinifiés pour donner des mousseux. Dans le verre, le Tenuta al Campo présente une robe rouge intense de

Millésime 2014 Cépage 100% Cesanese Affile Volume 14% Contenance 75 cl  
Élevage 8 mois en cuve d'acier et 4 - 6 mois dans la bouteille Température de dégustation 16 - 18 °C  
Maturité Dès maintenant et jusqu'en 2019 Domaine viticole Azienda Agricola Proietti

Je suis abonné à La Bottigliera

Prénom \_\_\_\_\_

Nom \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

NPA/lieu \_\_\_\_\_

Téléphone \_\_\_\_\_

E-mail \_\_\_\_\_

Date de naissance \_\_\_\_\_

Lieu/date \_\_\_\_\_

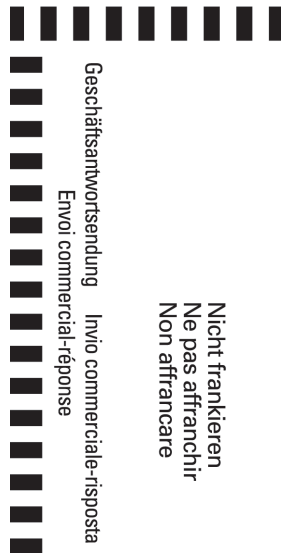
Signature \_\_\_\_\_

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@labottigliera.ch www.labottigliera.ch



Nicht frankieren  
Ne pas affranchir  
Non affrancare

Geschäftsantwortsendung Invio commerciale-risposta  
Envoi commercial-réponse

La Bottigliera IL GRAND AG  
Ländte 38  
3294 Büren an der Aare

cerise avec des reffets violets. Le nez surprend par ses arômes intenses de cerises, de baies sauvages et d'épices. En bouche, le précieux nectar se montre dense et riche, avec des tannins verts légers, et très rafraîchissant. La finale est intense et persistante. Un vin pour les soirées estivales joyeuses avec des amis, la famille et le ou la bien-aimé(e). Selon moi, c'est un vin qui ouvre les cœurs et accompagne à merveille des discussions inspirantes.

Pour aller avec le Cesanese di Olevano Romano, nous recommandons les antipasti misti typiquement italiennes dans toutes leurs variantes (également avec viande), une viande rouge grillée ou les selvaggina di piuma (faisan, pintade, perdrix, autruche). Si l'on choisit un fromage, on préférera des sortes fraîches ou jeunes.

Le prix du millésime 2014 s'élève à CHF 18.80. Pour les non-abonnés CHF 20.-.

## Vitello Tonnato

Ingrédients pour 6 personnes

### Sauce

7 dl d'eau  
3 dl de vin blanc  
½ citron, en morceaux  
1 oignon, coupé en deux  
5 feuilles de citronnelle, écrasées  
1 cuiller à soupe de sel  
700 g de veau (p.ex. pièce ronde/faux filet)

- 1 Faire bouillir l'eau avec tous les ingrédients et le sel dans une sauteuse, réduire le feu.
  - 2 Ajouter la viande, laisser mijoter avec le couvercle env. 40 min. (voir conseil). Enlever la sauteuse de la plaque. Refroidir la viande dans la sauce, découper des tranches de 3 mm environ, disposer sur un plat.
- Mettre ½ dl de sauce de côté

### Sauce au thon

1 jaune d'œuf frais  
1 cuiller à café de moutarde  
1 cuiller à café de jus de citron  
1,5 dl d'huile d'olive, non pressée à froid  
¼ de cuiller à café de sel  
1 conserve de thon en saumure (env. 200 g), égoutté  
1 conserve de filets de sardines (env. 50 g), rincés sous l'eau froide, égouttés  
Sauce mise de côté  
4 gouttes de tabasco  
Sel, poivre, au besoin  
3 cuillers à soupe de câpres, rincés, égouttés  
1 citron, en fines tranches  
Quelques grains de poivre noir, écrasés

- 1 Bien mélanger au fouet le jaune d'œuf avec la moutarde et le jus de citron.  
Ajouter l'huile, au départ goutte à goutte puis progressivement, en continuant de remuer, assaisonner la mayonnaise.
- 2 Mettre en purée le thon et les filets de sardines puis mélanger à la mayonnaise.  
Assaisonner la sauce, répartir sur la viande, couvrir et placer au réfrigérateur env. 1 heure.
- 3 Disperser les câpres, les tranches de citrons et le poivre sur le vitello tonnato.

## Carte de commande

Je commande \_\_\_\_\_ bouteilles **Cesanese di Olevano Romano Superiore** à CHF 18.80 (abonnés) / 20.- (prix normal)

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

Nombre Bouteilles	Vin	Prix Abonnés	Prix Normal
	<b>Ôtre Primitivo IGT 2015</b> Cantine Teanum	16.50	
	<b>Nebbiaia 2007</b> Fratelli Rovero	20.-	
	<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>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>Girapoggio DOC 2007</b> Azienda Ca' Lustra	19.50	21.-
	<b>Vigna Pedale DOC 2010</b> Podere Torrevento	17.80	
	<b>Nau, Cannonau di Sardegna DOC 2014</b> Tenuta MORASMEMO	18.50	19.50
	<b>St. Magdalener DOC 2015</b> Glögghhof, Südtirol	18.50	20.-
	<b>NUDO IGT 2014</b> Az. Agr. Stefano Bambagioni	17.50	19.80
	<b>Vulè Rosso Conero DOC 2011</b> Casa Vinicola Pesaresi, Provincia di Ancona	20.-	22.50
	<b>Braie Durin Riviera Ligure di Ponente DOC</b> Azienda Agricola Durin	17.-	18.-
	<b>Alicante Colline Savonesi 2013 IGT</b> Azienda Agricola Durin	19.50	20.50

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).