



LA BOTTIGLIERIA
PIÙ DI VINO

Südtiroler DOC Vernatsch Alte Reben 2016

Cari amici del Vino

Il vino numero cinquantuno de La Bottiglieria est la consécration de notre troisième visite dans l'Alto Adige. Comme pour le paquet n° 45, nous présentons aujourd'hui au n° 51 deux vins du domaine viticole Glögglhof de la famille Gojer. Nous attachons une grande importance à l'envoi de vins durables déclinés dans toute la mesure du possible en qualité bio. De même, nous aspirons à collaborer des années durant avec les viticulteurs. Ces deux critères ont pu être remplis avec Franz, Maria Luise et Florian Gojer. C'est pourquoi nous sommes heureux de présenter le DOC Vernatsch, vieilles vignes 2016, du Tyrol du Sud. Les vieilles vignes s'épanouissent à une altitude de 550 à 600 mètres sur un sol érodé en porphyre légère-



ment sablonneux. Les dépôts de granite, de basalte et de gneiss de la période glaciaire génèrent une variété élevée de minéraux. Les ceps de vignes font l'objet d'une culture en pergola. Cela signifie que toutes les tâches d'entretien doivent être réalisées exclusivement à la main, à partir du bas. Cette manière de travailler est non seulement très intense, mais aussi laborieuse. La culture en pergola présente toutefois un avantage très appréciable; en effet, les nombreuses feuilles peuvent ainsi absorber une plus grande quantité de lumière solaire, ce qui permet d'obtenir une excellente maturité des raisins, y compris à cette altitude. Florian Gojer décrit ainsi le Vernatsch: ce vin déploie un puissant rouge rubis dans le verre. Un parfum de griotte et d'amandes ainsi que des notées fruitées et fleuries

Millésime 2014 Cépage 100% Vernatsch Volume 12.5% Contenance 75 cl
Élevage en cuve d'acier Température de dégustation 16°C
Maturité 2017 Domaine viticole Glögglhof

Je suis abonné à La Bottiglieria

Prénom _____

Nom _____

Adresse _____

NPA/lieu _____

Téléphone _____

E-mail _____

Date de naissance _____

Lieu/date _____

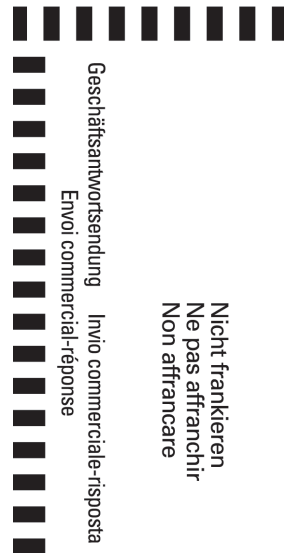
Signature _____

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@labottiglieria.ch www.labottiglieria.ch



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

montent au nez. En bouche et au palais, il développe un acide juteux et stimulant allié à un tannin charpenté. «Il s'agit d'un vin qui, chaque année, m'enthousiasme à nouveau par son caractère géographique particulier fortement marqué.»

Nous conseillons de servir le Vernatsch avec des entrées italiennes dans toutes les variations, un Marende du Tyrol du Sud (copieux

plateau de viande des Grisons et de lard), des entrées légères et de la viande grillée.

Le Vernatsch vieilles vignes est le premier vin de l'abonnement La Bottiglieria qui ne peut pas être à nouveau commandé. Nous nous estimons heureux d'avoir reçu suffisamment de bouteilles pour pouvoir vous proposer deux bouteilles de Vernatsch dans le cadre de l'abonnement 51.

Südtiroler Kerner Karneid DOC 2016

La troisième bouteille est également une pièce rare du domaine viticole. Le Kerner Karneid DOC 2016 sud-tyrolien peut toutefois faire l'objet de commandes supplémentaires. Les deux vins ont en commun les propriétés du sol et la hauteur des vignes. Les vignes du Kerner sont orientées vers l'ouest et le nord-ouest, celles du Vernatsch vers le sud.

Les raisins du Kerner font l'objet de deux récoltes annuelles qui visent des objectifs différents. La récolte précoce favorise la fraîcheur et l'acidité, la récolte tardive la diversité et l'abondance au nez et au palais. Le Karneid est produit entièrement à sec. Cela signifie que le vin ne contient pas plus de 2 grammes par litre de sucre résiduel. La minéralité et le caractère racé sont ainsi placés au premier plan. Sa couleur

jaune tilleul clair surprend au regard. Le nez est choyé par des parfums fruités de pêche, d'agrumes et de muscat. Linéaire, minérale, à l'acide racé stimulant en bouche, la finale se distingue par sa note fruitée de densité moyenne. La sédimentation du raisin est prévue pour une durée d'au minimum 48 heures à une température de 6°C. Le jus du raisin est conservé sur des lies fines après une fermentation lente et contrôlée jusqu'au printemps.

Le Karneid Kerner est un excellent vin d'apéritif qui accompagne idéalement les plats de pâtes estivaux et la viande grillée.

Le prix du millésime 2016 est de CHF 20.50. Pour les non-abonnés, il est de CHF 22.-.



Millésime 2016 Cépage 100% Kerner Volume 14.5% Contenance 75 cl

Élevage en cuve d'acier Température de dégustation 8 - 12 °C

Maturité 2017 Domaine viticole Glögghof

Carte de commande

Je commande _____ bouteilles **Südtiroler Kerner Karneid DOC 2016** à CHF 20.50 (abonnés) / 22.- (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	15.20	16.50
	Nebbiaia 2007 Fratelli Rovero	18.-	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 Glögghof, Südtirol	18.50	20.-
	NUDO IGT 2014 Az. Agr. Stefano Bambagioni	17.50	19.80
	Vulè Rosso Conero DOC 2011 Casa Vinicola Pesaresi	20.-	22.50
	Braie Durin Riviera Ligure di Ponente DOC Azienda Agricola Durin	17.-	18.-
	Alicante Colline Savonesi 2013 IGT Azienda Agricola Durin	19.50	20.50
	Cesanese di Olevano Romano Superiore Azienda Agricola Proietti	18.80	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).