



Carmignano Montefortini DOCG 2012

Cari amici del Vino

Con il vino numero cinquantadue de La Bottigliera, nous nous rendons pour la première fois dans la province de Prato au nord de la Toscane. Plus précisément, le chemin nous mène dans le vignoble Carmignano. Des documents historiques de 1369 attestent déjà de la grande importance des vins rouges du Carmignano. Ces vins coûtaient nettement plus cher que d'autres vins de la région de Prato. Le Grand-Duc Cosimo III de Medici protégea déjà en 1716 quatre vins de Toscane, dont le Carmignano, en interdisant l'utilisation de leurs noms pour d'autres vins. Notre vino numero cinquantadue est le Carmignano Montefortini DOCG 2012. Denominazione di Origine Controllata e Garantita, DOCG en abrégé, est une appellation d'origine garantie et contrôlée par l'État destinée



aux vins. Les vins DOCG figurent au-dessus des vins DOC en terme de qualité et forment le plus haut degré de qualité. Carmignano est à la fois le premier vin à avoir obtenu cette appellation d'origine et l'une des plus petites zones DOC d'Italie. Les frontières de l'appellation historique sont restées inchangées jusqu'à aujourd'hui.

Le domaine viticole Ambra, nommé selon le poème éponyme de Laurent II le Magnifique, datant du 15ème siècle, exploite 20 hectares de vignes. Celles-ci se trouvent sur les collines les principales de Montabbiolo, Elzana, Santa Cristina in Pilli et Montefortini. Les collines du vignoble Montefortini sont situés à environ 100 m d'altitude au-dessus du niveau de la mer. Le sol se compose de grès et la rivière Ombrone coule à proximité. La plupart du raisin cultivé est du Sangiovese, viennent ensuite le Cabernet avec

Millésime 2012 **Cépage** 80% Sangiovese, 10% Cabernet S., 5% Canaiolo Nero und 5% autres cépages
Volume 14% **Contenance** 75 cl **Élevage** 12 mois en grands fûts de chêne **Température de dégustation**
18 – 20°C **Maturité** Dès maintenant et jusqu'en 2018 **Domaine viticole** Podere Ambra

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 Ristornate 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@labottigliera.ch www.labottigliera.ch



Geschäftsantwortsendung Inviò commerciale-risposta
Envoi commercial-réponse

Nicht frankieren
Ne pas affranchir
Non affrancare

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

plus de 10% et le Canaiolo nero avec env. 5%. Ce vin est élevé une douzaine de mois, la moitié du temps dans des barriques de bois de 3,5 – 5 hl puis dans de petits fûts de chêne. La robe se révèle pourpre clair à l'extérieur du verre et devient très intense à l'intérieur. Le contact avec la langue et le palais se montre tendre et souple. Fines notes de poivre et arômes d'épices associés à des parfums de baies rouges mûres comme les myrtilles et le sureau à grappes. La fine acidité au final

rafraîchit le palais. Long en bouche, finale relativement courte.

Pour aller avec le Montefortini, je recommande un plat de pâtes au cèpes ainsi que de la viande rouge mijotée avec des pommes de terre au four assaisonnées de romarin.

Le prix du millésime 2012 s'élève à CHF 19.-. Pour les non-abonnés CHF 20.50.

Ragoût de sanglier de Toscane

Ingrédients pour 4 personnes

1 kg de viande de sanglier sans os
2 oignons, 3 si besoin
2 carottes
2 branches de céleri
3 gousses d'ail
1 bouquet de persil
2 feuilles de laurier
1 bouquet de romarin
Muscade
¼ litre bouillon de légumes
100 g de raisin, trempés dans un peu de grappa
100 g de pignons de pin
50 g de citron confit
1 cuiller à café de poudre de cacao (ou un peu de chocolat noir)
3 cuillères à soupe de vinaigre balsamique, rouge
¼ litre de vin rouge sec (toscan)
Sel et poivre
Huile d'olive
Sucre brun

Rincer la viande puis la sécher et la découper en morceaux à mijoter. Laver les légumes (carottes, branches de céleri et oignons) puis les découper en dés, peler l'ail et le hacher finement. Laver le persil puis le sécher et le hacher.

Faire chauffer l'huile d'olive dans une cocotte et saisir la viande de tous les côtés. Ajouter les carottes, le céleri-branche, les oignons, l'ail, les feuilles de laurier, le romarin et le persil (laisser de côté un peu de persil pour garnir) et faire revenir.

Arroser d'une tasse de vin rouge et assaisonner avec un peu de muscade, de sel et de poivre fraîchement moulu. Laisser mijoter environ 30 minutes à couvert et à feu doux. Arroser d'une tasse de bouillon de légumes et laisser mijoter une demi-heure de plus. Tremper le raisin dans un peu de grappa.

Sortir la viande et tenir au chaud. Mixer les légumes en purée dans la cocotte. Remettre la viande et laisser reposer à couvert à tout petit feu.

Entre temps, faire griller légèrement les pignons de pin sans gras dans une poêle. Saupoudrer légèrement de sucre brun puis ajouter le citron confit, la poudre de cacao, les raisins avec la grappa et remuer, faire revenir brièvement et déglacer avec le vinaigre balsamique.

Mélanger la sauce aromatique avec la viande et les légumes, relever avec du sel et du poivre. Parsemer avec le reste de persil haché et servir avec une baguette de pain.

Carte de commande

Je commande _____ bouteilles **Carmignano Montefortini DOCG 2012** à CHF 19.- (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	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 Torrente	17.80	
	Nau, Cannonau di Sardegna DOC 2014 Tenuta MORASMEMO	18.50	19.50
	St. Magdalener DOC 2015 Glöggghof, 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.-
	Südtiroler Kerner Karneid DOC 2016 (Weisswein) Glöggghof	20.50	22.-

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).