



## Mon Ross DOCG 2016 & Le Grive DOC 2015

Le colis du vino numero cinquantatre nous fait voyager une nouvelle fois dans les environs du Piémont. La localité s'appelle Loazzolo et se trouve dans la province d'Asti. Le domaine viticole Forteto della Luja est situé au bout d'une chaîne de collines avec vue panoramique sur les Langhe, le Roero et le Monferrato inscrits au patrimoine mondial de l'UNESCO. La propriété viticole et le vignoble s'étalent au cœur d'une Oasis WWF. Dans cet environnement s'épanouissent plusieurs sortes d'orchidées sauvages. Par leur présence, ces plantes attestent de la bonne qualité de la nature où elles poussent. Pour germer et se développer, les graines de ces fleurs doivent entrer en symbiose avec un champignon, un processus pouvant durer très longtemps avant l'inflorescence. Sur le territoire de l'oasis, on trouve 21 espèces appartenant à cette famille,



parmi lesquelles certaines véritables raretés botaniques. Il est possible de découvrir ce phénomène naturel exceptionnel entre début mars et juillet sous la conduite de guides professionnels.

Il va sans dire que Giovanni Scaglione et sa famille exploitent et entretiennent le vignoble selon des exigences biodynamiques. Outre les vignes de Moscato, Brachetto, Barbera ou encore Blauburgunder, le verger compte également de nombreuses variétés anciennes de fruits. Le jardin des papillons est un endroit merveilleux. On y retombe complètement dans l'enfance et on ne cesse de s'émerveiller.

C'est exactement ce qui m'est arrivé lors de ma première visite sur le domaine. Après une longue visite et une dégustation, je suis rentré chez moi ému et comblé. Je désirais de-

**Millésime** 2016 **Cépage** 100% Barbera **Volume** 13.5% **Contenance** 75 cl  
**Élevage** 3 mois en barrique **Température de dégustation** 18°C  
**Maturité** Dès maintenant et jusqu'en 2022 **Domaine viticole** Forteto della Luja, Piemonte

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 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@labottiglieria.ch www.labottiglieria.ch



Geschäftsantwortsendung Inviò commerciale-risposta  
Envoi commercial-réponse

Nicht frankieren  
Ne pas affranchir  
Non affrancare

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



puis longtemps présenter des vins de Forteta della Luja dans l'abonnement. Étant donné que la quantité de vin est très restreinte, il a fallu attendre un peu. Je peux maintenant vous faire déguster, outre les deux bouteilles **Mon Ross 2016 Barbera d'Asti DOCG**, également une bouteille du grand vin **Le Grive 2015, Monferrato Rosso DOC** (Barbera et Blauburgunder).

Le **Mon Ross** se distingue par sa fraîcheur fruitée et sa rondeur souple. La robe est rouge rubis clair. Outre le parfum de fruits noirs frais, on perçoit également une note épicée de poivre. On ressent sur la langue et au palais une caresse veloutée. Arômes de fruit en bouche puis notes épicées en finale. Long en bouche. Ce vin peut également se boire frais comme un vin blanc.



Pour aller avec le Mon Ross, je recommande une soupe de légumes, des plats de haricots, un salami jeune, de la coppa et un fromage de chèvre frais avec un peu de moutarde aux figues.

Le **Le Grive 2015** possède une robe violette. Au nez, arômes intenses de fruits rouges mûrs et de vanille. Au palais, il apparaît souple et doux avec des tanins légers en finale. Long en bouche et rafraîchissant. Ce vin est élevé environ 8 mois dans des barriques neuves pour certaines.

Il accompagnera parfaitement les Tagliatelle al Tartufo, un poulet rôti au four ou un rôti d'épaule de veau avec une sauce forte aux morilles.

**Millésime** 2015 **Cépage** Barbera, Pinot Nero **Volume** 14.5% **Contenance** 75 cl  
**Élevage** 8 mois en barrique **Température de dégustation** 20 °C  
**Maturité** Dès maintenant et jusqu'en 2022 **Domaine viticole** Forteto della Luja, Piemonte

## Carte de commande

Je commande \_\_\_\_\_ bouteilles **Mon Ross 2016, Barbera d'Asti DOCG** à CHF 18.-

Je commande \_\_\_\_\_ bouteilles **Le Grive 2015, Monferrato Rosso DOC** à CHF 26.50

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	15.20	16.50
	<b>Nebbiaia 2007</b> Fratelli Rovero	18.-	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>Nau, Cannonau di Sardegna DOC 2014</b> Tenuta MORASMEMO	18.50	19.50
	<b>St. Magdalener DOC 2015</b> Glögghof, Südtirol	18.50	20.-
	<b>NUDO IGT 2014</b> Az. Agr. Stefano Bambagioni	17.50	19.80
	<b>Vulé Rosso Conero DOC 2011</b> Casa Vinicola Pesaresi	20.-	22.50
	<b>Alicante Colline Savonesi 2013 IGT</b> Azienda Agricola Durin	19.50	20.50
	<b>Cesanese di Olevano Romano Superiore</b> Azienda Agricola Proietti	18.80	20.-
	<b>Carmignano Montefortini DOCG 2012</b> Podere Ambra	19.-	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).