



Vins

italiens

Dégustation du 16 sept. 2016

Déstockage de la cave de la Confrérie

**32 lots, de 1 à 3 bouteilles,
équivalents en qualité et en prix,
sont soumis à la vente
ce vendredi 16 septembre.**

Chaque lot est d'un prix se situant entre 19 et 25 euros.

**Pas de dégustation préalable,
chaque vin est présenté et expliqué par notre Maître de Chai.**



Patrice et Patrice procèdent à la vente des lots.



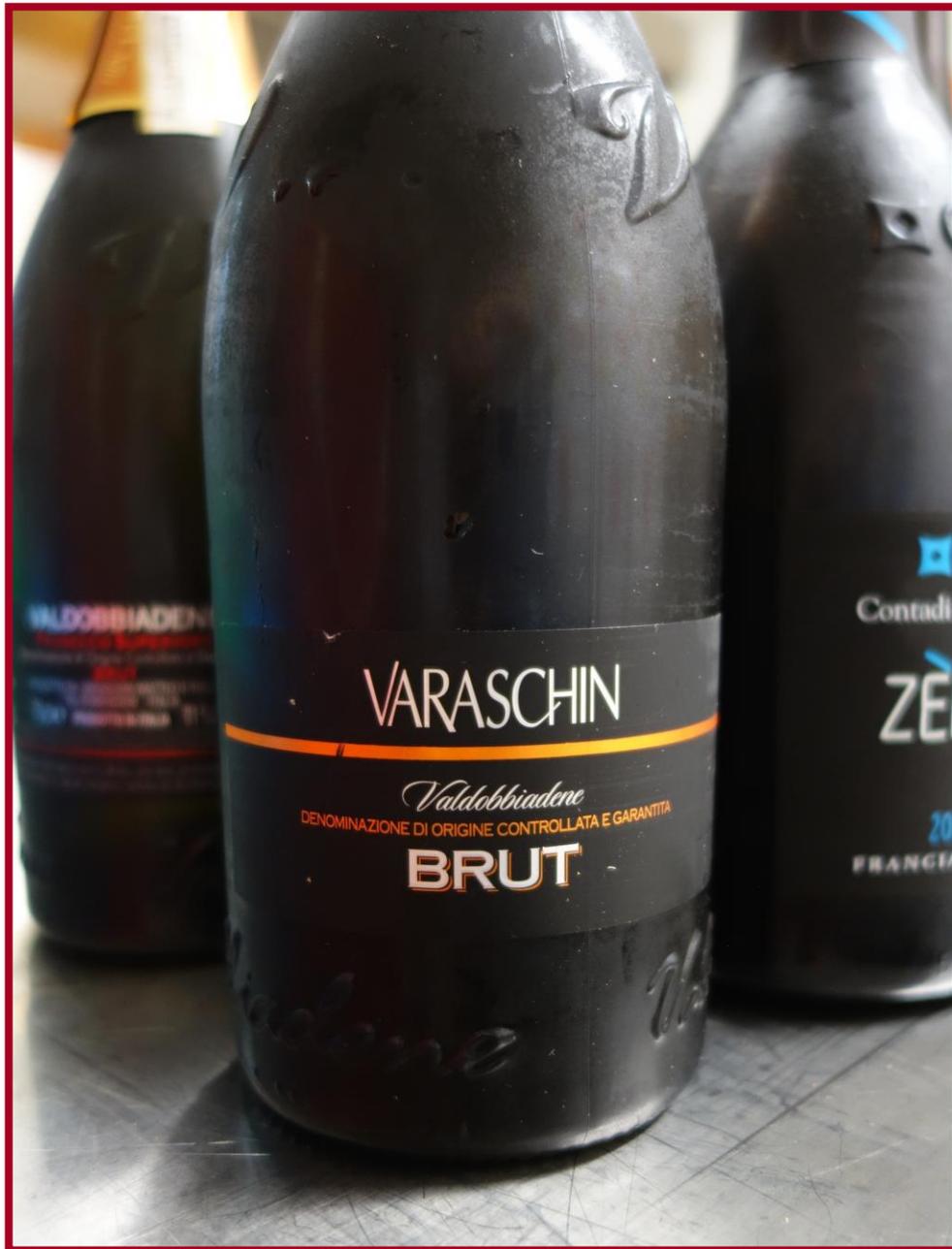




**Tous les lots étant attribués,
la séance se poursuit
avec le programme habituel.**

Les vins italiens sélectionnés par notre Maître de Chais pour cette dégustation

Numéro	Région	Crus / Vins	Dom / Producteurs	Millésime	€/u
1	Prosecco di Valdobbiadene	Prosecco Brut	Varaschin	NM	11,50 €
2	Franciacorta	Zéro	Contaldi Castaldi	2011	22,50 €
3	Soave	Soave Classico	Pieropan	NON DEGUSTES	
4	Gavi	Etichetta Nera	La Scolca		
5	Vignelli di dolomiti	Fontanasanta Nosiola	Elisabetta Foradori	2014	27,50 €
Pour la pause : le Maître de Chais nous réserve une surprise !					
6	Chianti	Chianti Classico	Castell'in Villa	2011	19,50 €
7	Barbaresco	Barbaresco	Produttori del Barbaresco	2012	22,50 €
8	Amarone della valpolicella	Classico	Vaona	2012	25,50 €
9	Brunello di Montalcino	Il Poggione	Tenuta il Poggione	2011	40,00 €
10	Barolo	Barolo Bricco Boschis	Cavalotto	2011	50,50 €



« Varaschin Matteo & Figli »



« *Brut* »
(Varaschin Matteo & Figli)



Appellation : - Valdobbiadene DOCG

Région : - Vénétie

Cépage : - 100% **Gléra**

Année : - NM

Alcool : - 11°

Service : - entre 6°C et 8°C

Accords : - apéritif



« Contadi Castaldi »



« *Zéro* » (Contadi Castaldi)



Appellation : - Franciacorta DOCG

Région : - Lombardie

Cépages : - 50% **Chardonnay** + 50% **Pinot noir**

Année : - 2011

Alcool : - 12,5°

Garde : - à consommer maintenant et jusqu'en **2024**

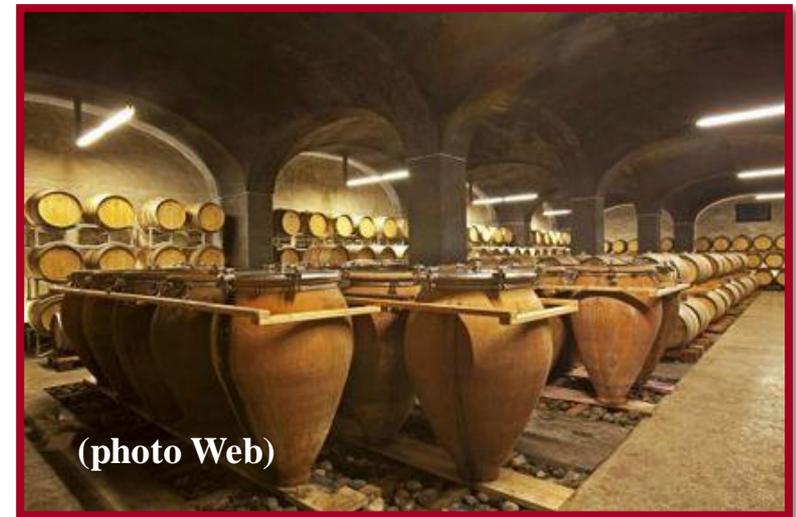
Service : - entre 4°C et 8°C

Accords : - apéritif - crustacés - fruits de mer - pizza margherita



(photo Web)

« Azienda Agricola Foradori »



(photo Web)

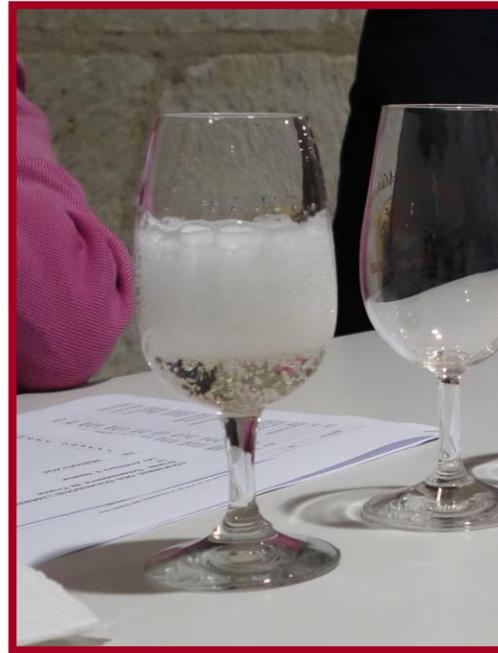
« *Fantanasanta Nosiola* » (Elisabetta Foradori)



- Appellation : - Dolomiti IGT
- Région : - Trentin
- Cépage : - 100% **Nosiola**
- Année : - 2014
- Elevage : - 8 mois en amphores d'argile fermées
- 2 mois en fûts d'acacia
- Alcool : - 11°
- Garde : - à consommer entre 2016 et **2022**
- Service : - long carafage conseillé

Ce vin rentre dans la catégorie très tendance des **vins oranges**





LE
VALDOBBIADENE
de
VARASCHIN



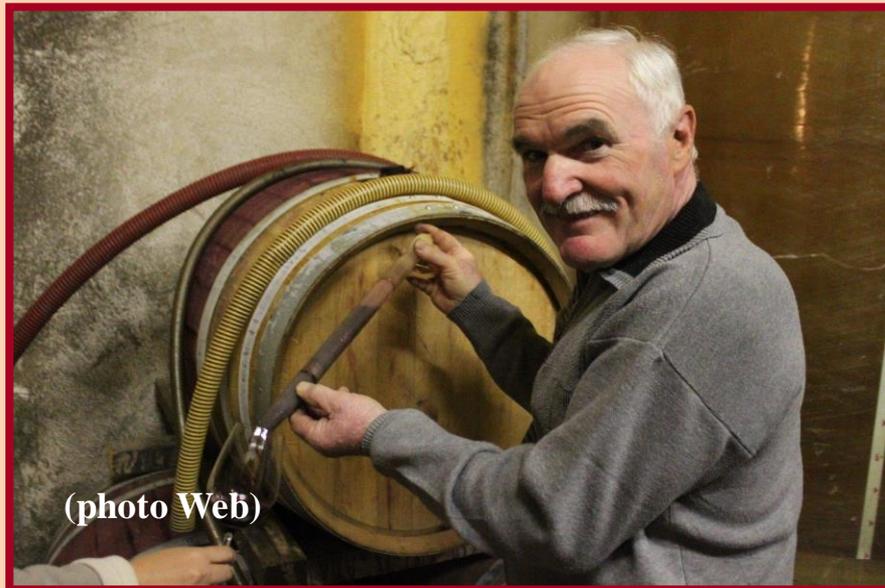
Franciacorta
CASTALDI
(Lombardie)

Valdobbiadene
VARASCHIN
(Vénétie)



La surprise du Maître de chai pour accompagner le mangement :



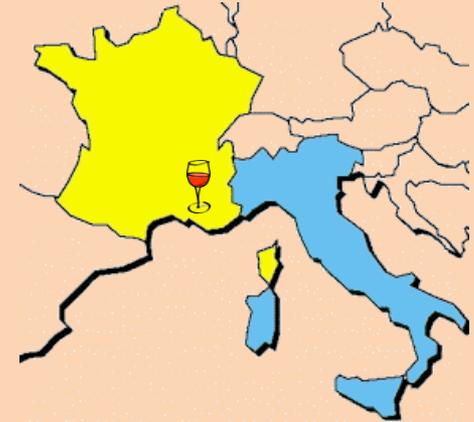


« Domaine Paul Roumanille »



« *Sablet* »

(Domaine Paul Roumanille)



Appellation : - AOP Côtes-du-Rhône-Villages Sablet

Cépages : - **Grenache** en majorité + **Mourvèdre** et **Syrah**

Année : - 2014

Alcool : - 15,5°

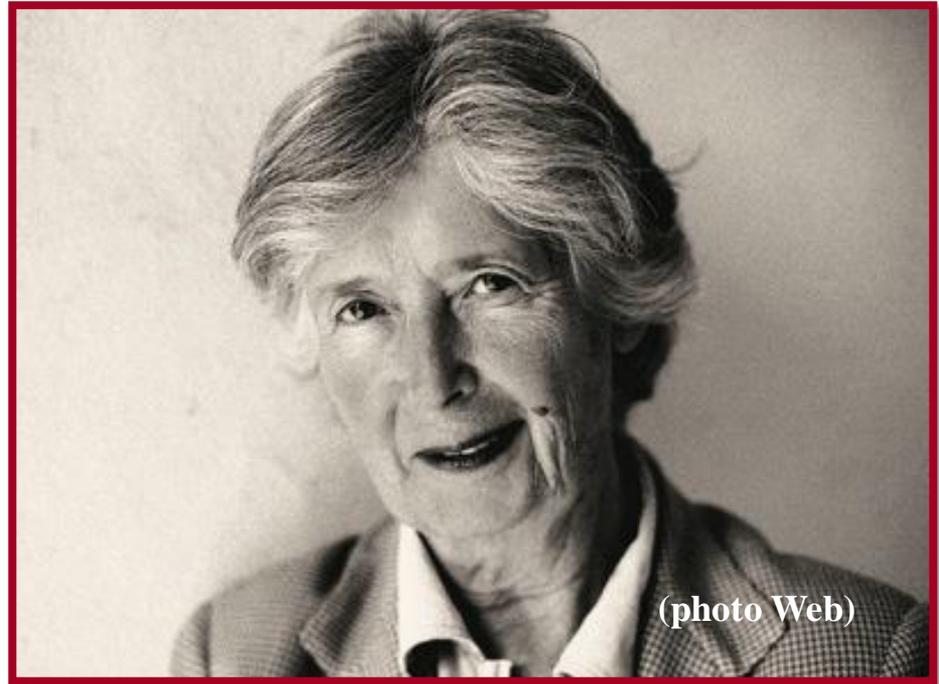


**Vu le thème de la dégustation,
notre Maître de bouche aurait-il sacrifié à la mode des antipasti ?**



Ouf !





(photo Web)

« Castell'in Villa »



(photo Web)

« *Chianti Classico* »

(Castell'in Villa)



- Appellation : - Chianti Classico DOCG
- Région : - Toscane
- Cépage : - 100% **Sangiovese**
- Année : - 2011
- Alcool : - 14,5°
- Service : - entre 16°C et 18°C
- Accords : - rôtis - pâtes farcies - viandes grillées - ragoût d'agneau aux pruneaux - civet de lièvre - tagliatelles



(photo Web)

Produttori del barbaresco



(photo Web)

« *Barbaresco* »

(Produttori del barbaresco)



Appellation : - Barbaresco DOCG

Région : - Piémont

Cépage : - 100% **Nebbiolo**

Année : - 2012

Alcool : - 14°

Garde : - 10 ans et +

Service : - de 16 à 18°
- à carafer

Accords : - faux-filet de bœuf - carré d'agneau



« Azienda Vaona »



« *Amarone* »

(Azienda Vaona)



Appellation : - Amarone della Valpolicella DOCG

Région : - Vénétie

Cépages : - **Rondinella 30% + Corvina Gentile 30% + Corvinone 30% + Molinara 5% + Raboso Veronese 5%**

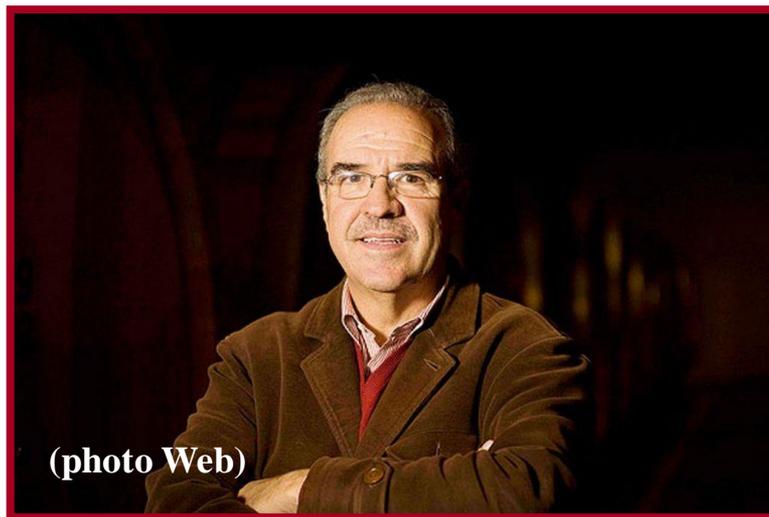
Année : - 2012

Alcool : - 15,5°

Garde : - 10 ans et +

Service : - entre 16°C et 18°C
- à carafes une heure avant de servir

Accords : - risotto aux champignons - agneau - viandes rouges - gibier



(photo Web)

« *Tenuta il Poggione* »



(photo Web)

« *Brunello di Montalcino* »

(Tenuta il Poggione)



Appellation : - Brunello di Montalcino DOCG

Région : - Toscane

Cépage : - 100% **Sangiovese**

Année : - 2011

Alcool : - 14,5°

Garde : - à consommer maintenant ou à conserver jusqu'en **2035**

Service : - entre 18°C et 20°C



(photo Web)

« Tenuta Cavallotto Fratelli »



(photo Web)

« *Barolo* »
(Tenuta Cavallotto Fratelli)



- Appellation : - Barolo DOCG
- Région : - Piémont
- Cépage : - 100% **Nebbiolo**
- Année : - 2011
- Alcool : - 14,5 %
- Garde : - à boire entre 2019 et **2026**
- Service : - entre 18°C et 20°C







**Petite agitation du côté du staff :
une des deux bouteilles d'*Amarone* est bouchonnée !**



IMPORTANT

Ce diaporama est strictement privé.

Il est à usage non commercial.

Il est envoyé gratuitement, par courrier électronique privé.

Il est interdit d'en extraire des éléments sans l'autorisation de l'auteur.

Contact : irene.bureau@wanadoo.fr