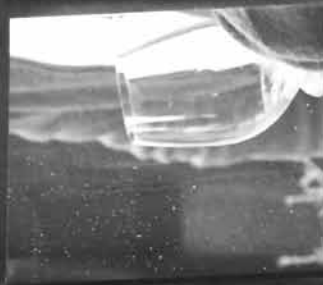




IdeaVino

1^{er} mars - 15 avril deux-mille dix

les rendez-vous
dégustations
et découvertes



rendez-vous dégustations découvertes

Chaque vendredi et samedi de 14h30 à 20h00, la cave italienne vous invite à ses dégustations découvertes, moments de convivialité autour d'une passion commune pour les vins authentiques. Ces dégustations mettent à l'honneur des producteurs talentueux et emblématiques de leur région. La sélection de vins, en libre dégustation, bénéficie à cette occasion d'offres promotionnelles exceptionnelles

vendredi 5 et samedi 6 mars

Rosa del Golfo. cépages autochtones des Pouilles

Rosa del Golfo Scaliere 2008 - rosso del salento i.g.t.

Rosa del Golfo Primitivo 2008 - rosso del salento i.g.t.

Rosa del Golfo Portulano 2006 - rosso del salento i.g.t.

vendredi 12 et samedi 13 mars

Fertuna. en terre étrusque ...

Fertuna Plato bianco 2008 - maremma toscana i.g.t.

Fertuna Plato rosso 2007 - maremma toscana i.g.t.

Fertuna Lodai 2006 - maremma toscana i.g.t.

vendredi 19 et samedi 20 mars

promenade printanière

Argiolas Costamolino 2008/09 - vermentino di sardegna d.o.c.

Umani Ronchi Fonte del Re 2007/08 - lacrima di morro d'alba d.o.c.

Villa Artimino Carmignano 2006 - carmignano d.o.c.g.

vendredi 26 et samedi 27 mars

San Fabiano a Calcinaia. les prestigieuses collines du Chianti

San Fabiano Cerviolo bianco 2006 - toscana i.g.t.

San Fabiano Chianti 2007 - chianti classico d.o.c.g.

San Fabiano Cellole 2005 - chianti classico riserva d.o.c.g.

vendredi 2 et samedi 3 avril

les allochtones

Maculan Pinot Nero 2007 - breganze d.o.c.

Ca' del Bosco Curtefranca (Chardonnay) 2007 - terre di franciacorta d.o.c.

Conte Brandolini D'Adda Vistorta (Merlot) 2006 - friuli grave d.o.c.

vendredi 9 et samedi 10 avril

Cantina Cortaccia. le haut adige... ce méconnu!

Cantina Cortaccia Müller Thurgau 2008 - alto-adige d.o.c.

Cantina Cortaccia Kalterersee Auslese 2008 - alto-adige d.o.c.

Cantina Cortaccia Lagrein 2008 - alto-adige d.o.c.



Rosa del Golfo

Scagliere 2008 - rosso del salento i.g.t.
Negroamaro, charmeur, fruité et frais.
Un vin facile et de qualité.



Fertuna

Lodai 2006 - maremma toscana i.g.t.
Un Sangiovese au cœur du nouveau terroir
toscan d'exception : la Maremma.



Villa Artimino

Carmignano d.o.c.g. 2006
Cru historique, injustement oublié!
Toute la finesse d'un toscan dans sa maturité.



San Fabiano a Calcinaia

Cellole 2005 - chianti classico riserva d.o.c.g.
Un cru de Chianti, riche et complexe.
pour amateurs!



Ca' del Bosco

Curtefranca 2007 - terre di franciacorta d.o.c.
Excellente découverte, assurément l'un
des plus originaux et élégants blancs italiens.



Cantine Cortaccia

Müller Thurgau 2008 - alto-adige d.o.c.
Très en vue actuellement! L'hiver en montagne,
l'été en terrasse, un vin de toutes les occasions!

tagliatelles asperges lardons et gingembre



pour 4 personnes, ingrédients

500 g Nids di Tagliatelles de blé dur Rustichella d'Abruzzo
500 g d'asperges vertes
90 g de pancetta (lardons) coupé en dés
½ cuillère de gingembre frais finement râpé
4 cuillères d'huile d'olive extra-vierge
60 g de parmigiano reggiano fraîchement râpé

préparation

Couper la base des asperges, plus ferme et plus épaisse, les éplucher, les faire cuire à la vapeur pendant 10 minutes et les couper en morceaux d'environ un centimètre. Chauffer l'huile dans une poêle et faire revenir la pancetta ainsi que le gingembre pendant 5 minutes. Y ajouter les asperges et faire cuire pendant 5 minutes, saler et poivrer. Porter à ébullition une grande casserole d'eau, saler l'eau, et y faire cuire des tagliatelles pendant le temps indiqué sur la confection. Égoutter et verser les pâtes dans la poêle avec la sauce aux asperges et à la pancetta. Faire revenir à feu moyen 2-3 minutes, mélanger délicatement. Parsemer de parmesan et servir chaud.

Servez accompagner d'un verre de Plato blanc, de la Tenuta Fertuna

restau coup de cœur : VESUVIO

1, rue Gozlin . Paris 6 . réservations tél. +33 1 43 54 94 78 . www.vesuviocafe.com
Une pizzeria très abordable au cœur du quartier latin, où les efforts de qualité sont significatifs et se retrouvent dans l'assiette comme dans les verres.

1er mai - 31 juin : exposition PHOTO

VERNISSAGE vendredi 30 avril, à partir de 17h

Série photographique *Olimpo 7 8*, de Gaia Anderson

LA CAVE ITALIENNE

88, av. Parmentier . Paris 11
metro Parmentier
tél. / fax +33 1 43 57 10 34 / 73
info@idea-vino.fr
mardi-samedi 10.30-13.30 / 14.30-20.00



WWW.IDEA-VINO.FR

La cave italienne en ligne
Commander et se faire livrer
partout en France le meilleur de l'Italie