

Idea Vino

22 janvier - 28 février 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

22 et 23 janvier

Vénétie. domaine Bertani

Bertani Sereole 2008 - soave classico d.o.c.

Bertani Le Nogare 2007 - bardolino d.o.c.

Bertani Ognisanti 1997/1999 - valpolicella classico d.o.c.

29 et 30 janvier

côte ouest de la Sardaigne. domaine Contini

Contini Karmis 2008 - valle del tirso i.g.t.

Contini Nieddera 2006 - valle del tirso i.g.t.

Contini Inù Riserva 2004/5 - cannonau di sardegna d.o.c.

5 et 6 février

Latium et Ombrie

Gotto d'Oro Frascati superiore d.o.c. 2007

La Carraia Fobiano 1999 - umbria i.g.t.

Rocca di Fabbri Rosso di Montefalco d.o.c. 2007

12 et 13 février

amore e vino...

Vigne Regali Brachetto d'Acqui d.o.c.g. 2008

Ca' Marcanda Promis 2006 - toscana i.g.t.

Paola Rinaldini Moro del Moro 2001 - rosso dell'emilia i.g.t.

19 et 20 février

vins de montagne

Plözner Sauvignon 2007 - friuli grave d.o.c.

Plözner Pinot nero 2007 - friuli grave d.o.c.

Conti Brandolini D'Adda Treanni - venezia giulia i.g.t.

26 et 27 février

Piémont fraîcheur et jeunesse

Vigne Regali gavi d.o.c.g. 2008

Bel Sit La Turna 2008 - barbera d'asti d.o.c.

Ceretto Rossana 2007 - dolcetto d'alba d.o.c.



Bertani

Sereole 2008 - soave classico d.o.c.

Une réserve de Soave (élevage de 12 mois en barriques): profondeur et notes exotiques.



Contini

Nieddera 2006 - valle del tirsio i.g.t.

Un rouge de Sardaigne qui se distingue par son cépage très rare. À découvrir!



Gotto d'Oro

Frascati superiore d.o.c. 2007

Un grand classique injustement oublié. Fruité et gourmand, un *vino della casa*, idéal!



Ca' Marcanda di A. Gaja

Promis 2006 - toscana i.g.t.

Le vin d'Angelo Gaja à Bolgheri : terroir et producteur mythiques!



Conte Brandolini d'Adda

Treanni - venezia giulia i.g.t.

3 millésimes de 3 cépages. Innovant et transversal.

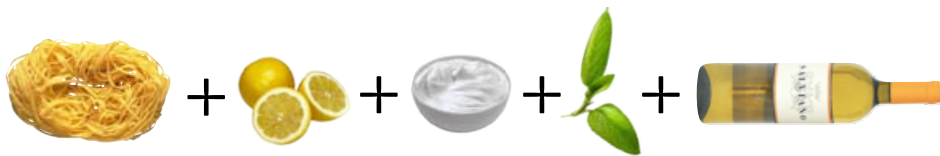


Bel Sit

La Turna 2008 - barbera d'asti d.o.c.

Un Barbera d'Auteur, fin, chic et élégant.

tagliolini au citron



pour 3/4 personnes

ingrédients

250 g. de Tagliolini aux œufs Rustichella d'Abbruzzo
125 g. de crème épaisse
L'écorce d'un demi citron jaune rapée
Une noix de beurre
3 cuillères de Parmesan râpé
3 feuilles de sauge hachées finement
Sel et poivre

préparation

Mélanger intimement le zeste de citron, la sauge et la crème. Cuire les pâtes (4 minutes), les égoutter al-dente en gardant un peu d'eau de cuisson. Faire fondre à feu doux le beurre et ajouter la crème citronnée, faire sauter les pâtes en relevant légèrement le feu jusqu'à obtenir l'épaississement de la sauce (si elle a trop réduit, délayer avec un peu d'eau de cuisson). Sortir du feu, saupoudrer de parmesan. Présenter les Tagliolinis en nids individuels.

Une jolie variante prévoit de la scamorza fumée (fromage en forme de poire un peu plus ferme et goûteux qu'une mozzarella) en petits dés et mélangés au dernier moment.

Servez accompagnées d'un verre d'Orvieto classico, de la Tenuta Salviano

restau coup de cœur: SCALINATELLA

81 Avenue de Ségur . Paris 15 . M° Ségur/Cambronne
réservations tél. +33 01 47 34 55 59

en couverture: photo Gaia Anderson

LA CAVE ITALIENNE

88, av. Parmentier . Paris 11
metro Parmentier
tél. / fax +33 01 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