



La Bottiglieria **IL GRANO**

Cari amici del vino

Mit Freude präsentiere ich Ihnen il Vino numero due,

Pellegrone 2006, Morellino di Scansano DOC

im Aboangebot von **La Bottiglieria IL GRANO**. Diesmal führt uns die Weinreise in den südlichen Zipfel der Toscana nach Alberese, in das Gebiet des Morellino di Scansano. Der Pellegrone wird aus Sangiovese, Alicante und Malvasiatrauben produziert. Die kalkhaltigen Böden und die aussergewöhnlichen Lagen von der Azienda Agricola Alberese mit süd-süd/westlicher Ausrichtung und leicht abfallenden Hügeln zum Mittelmeer, verleihen diesem Wein ihre feine Würze und konzentrierten Duftnoten. Giacomo Tachis, ein grosser Liebhaber der toscanischen Weinkultur, ist für die Weinkreationen auf der Azienda Agricola Alberese verantwortlich.

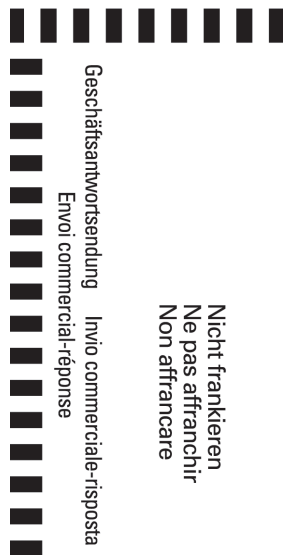
Der Pellegrone zeigt sich in einem kräftigen Rubinrot. In der Nase übermittelt er einen Hauch von reifen dunklen Früchten mit würzigen Taninen und der Gaumen wird mit feinen trockenen Noten der kalkhaltigen Böden und einer weichen Frucht mit angenehmem Nachhall verwöhnt.

Zum Wein empfehle ich feinwürzigen Käse, frische Salami und Pastagerichte mit Saucen auf Tomatenbasis.



Pellegrone

Jahrgang	2006
Rebsorte	Sangiovese 85%, Alicante und Malvasia 15%
Volumen	14%
Inhalt	75 cl
Ausgebaut	im Stahltank
Trinktemperatur	16 – 18 Grad
Trinkreife:	2009 – 2012
Weingut:	Azienda Agricola Alberese
Region	Maremma (Toscana)



Nicht frankieren
Ne pas affranchir
Non affrancare

Geschäftsantwortsendung Invio commerciale-risposta
Envoi commercial-réponse

Ristorante **IL GRANO**
La Bottiglieria
Ländte 38
3294 Büren an der Aare

Lasagnette agli spinaci e pomodori

Lasagnette mit Spinat und Tomaten

Zutaten für 4 Personen

200 g reife Tomate
500 g frischer Spinat
Etwas Butter, Olivenöl, Salz,
Pfeffer
2 Knoblauchzehen

Tomaten entkernen und in kleine Würfel schneiden. In Olivenöl und zerdrückter Knoblauchzehe kurz andünsten und leicht einkochen.

Spinat gründlich waschen und mit wenig Wasser unter Zugabe von etwas Salz dünsten. Absieben, leicht ausdrücken und hacken. Die zerdrückte Knoblauchzehe im Öl und in etwas Butter hellbraun anschwitzen. Spinat und Tomaten hinein geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und einige Minuten ziehen lassen.

250 g getrocknete oder
600 g frische Lasagnette
200 g frisch geriebenen
Parmesan

Die in reichlich Salzwasser al dente gekochten Lasagnette zur Hälfte auf einem Backblech in 4 Portionen auslegen, mit Spinat und Tomaten reichlich decken, Parmesan darüber streuen. Mit den restlichen Lasagnetteblätter zudecken, nochmals Parmesan darüber streuen und das Ganze im mit 180° vorgewärmten Backofen ca. 5 Minuten überbacken.

Variante: noch feingehackter Peperoncini den Tomaten begeben.

Zusammen mit einem Glas Pellegrone fast eine Gratisreise in die Maremma!
Buon appetito e salute.

Ich bestelle _____ Flaschen **Pellegrone 2006**, Morellino di Scansano DOC à Fr. 19.-

- Der Wein wird abgeholt im Ristorante IL GRANO am _____
- Ich bitte Sie, mir den Wein an die folgende Adresse zu senden:

Vorname

Name

Adresse

PLZ/Ort

Telefon

E-Mail

Geburtsdatum

Ort/Datum

Unterschrift

Konditionen:

Die Preise verstehen sich inkl. MwSt., exkl. Portospesen. Bei Abholen des bestellten Weins im Ristorante IL GRANO offerieren wir Ihnen sehr gerne einen Aperò.