



La Bottigliera **IL GRANO**

Cari amici del vino

Il Vino numero quarto von **La Bottigliera IL GRANO**, ist der

Valpolicella DOC classico superiore Ripasso 2003

Ein Wein, der uns mit seiner fruchtig würzigen Intensität wunderbar in den sich ankündenden Herbst begleiten wird. Auf der durch die Gebrüder Massimiliano, Paulo und Giorgio Fornaser neu gegründeten Azienda Agricola IL ROVERONE, San Pietro in Cariano wird man mit einer freudigen Herzlichkeit empfangen und von der hier gelebten Leidenschaft für den Wein überwältigt.

Nicht Hightech sondern schlichte und schnörkellose Einrichtungen prägen das Bild auf diesem Weingut und ergänzen sich harmonisch mit der Arbeitsweise der tre fratelli. Corvina, Corvinone Veronese, Rodinella, Sangiovese, Croatina, Barbera und Oseleta geben diesem Wein seine Vielschichtigkeit. Volle Frucht- und Gewürzaromen in der Nase, dasselbe im Mund verbunden mit einer erfrischenden Säure und feinen Tanninnoten auf der Zunge. Im Abgang präsentiert sich dieser Ripasso mit einer sich ausbreitenden Wärme. Der Wein reift vor der Flaschenabfüllung 15 Monate in 500 Liter Fässern aus slowenischer Eiche.



Valpolicella DOC classico superiore Ripasso

Jahrgang	2003
Rebsorte	60% Corvina, Corvina Veronese, 30% Rodinella, 10% Sangiovese Croatina Barbera und Oseleta
Volumen	13%
Inhalt	75 cl
Ausgebaut	15 Monate in 500 Liter Fässer (Tonneaux)
Trinktemperatur	18–20 Grad
Trinkreife	2009–2012
Weingut	Azienda Agricola IL ROVERONE
Region	Valpolicella, San Pietro in Cariano



Geschäftsantwortsendung Invio commerciale-risposta
Envoi commercial-réponse

Nicht frankieren
Ne pas affranchir
Non affrancare

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

Vom Jahrgang 2003 konnten wir noch die letzten 900 Flaschen zu einem Spezialpreis erwerben und können ihn so für CHF 20.00 im Abo anbieten. Für den Jahrgang 2004 beträgt der Preis CHF 21.60.

Gnocchi di patate al salvia con ricotta stagionato, Sopressa, eine typische mit viel Fett versetzte Salame aus dem Valpolicella oder gut gelagerter würziger Hartkäse passen vorzüglich zum Ripasso.

Cannelloni alla salsiccia e pomodoro Cannelloni mit Wurst und Tomatensauce

Für 4 Personen

Sauce:

200 g Salsiccia
(italienische Wurst)
1 Esslöffel Olivenöl

Enthäuten und zerpfücken. Im Öl 5 Minuten unter Rühren braten. Auskühlen.

120 g Ricotta
60 g frisch geriebener
Parmesan

Zur Wurst geben und alles gut mischen.
Evtl. nachwürzen.

Tomatensauce:

2 Knoblauchzehen
1 Schalotte
3 Esslöffel Olivenöl

Beides schälen und fein hacken. Im Öl dünsten.

600 g Pelatitomaten
(evtl. bereits gehackt)
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zufügen, salzen sowie pfeffern. Alles zugedeckt auf kleinem Feuer schmoren.

Fertigstellen:

1 Portionen Teigwarenteig

Auswallen und den Teig in 9 cm grosse Quadrate schneiden. In reichlich siedendem Salzwasser 2 Minuten kochen. Abschütten und kalt abschrecken. Auf einem Tuch trocknen lassen.
Mit der Wurstfüllung bestreichen und die Cannelloni aufrollen. Verschlussseite nach unten in eine geölte Gratinform geben. Tomatensauce darüber verteilen.

60 g frisch geriebener
Parmesan

Darüberstreuen. Cannelloni im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen auf der mittleren Rille 15–20 Minuten überbacken.

Tip:

Die Cannelloni können komplett am Vortag vorbereitet und unmittelbar vor dem Servieren überbacken werden

Ich bestelle _____ Flaschen **Valpolicella DOC classico superiore Ripasso 2004** à Fr. 21.60

- 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.