



## La Bottigliera **IL GRANO**

Cari amici del vino

Mit dem

## Ruina Figu 2009

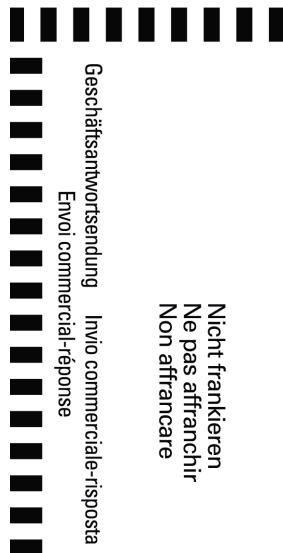
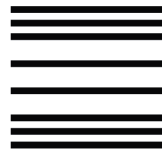
il vino numero nove, verlassen wir von **La Bottigliera IL GRANO** das erste Mal das Festland von Italien und reisen über das Meer nach Sardinien.

Im Gegensatz zu den ersten acht Bottigliera Weinen, kam der Ruina Figu sozusagen zu mir ins IL GRANO. Im Frühjahr 2010 besuchten mich Renzo und Samuel Olianias, Besitzer der Argei Fattorie Renolia Sas und überbrachten mir 6 Flaschen mit frisch abgefülltem Wein, der neusten Kreation von ihrer Fattoria. Nach der Degustation der neuen Jahrgänge, des Vermentino und des Pranu Mariga, beides starke Vertreter auf der Grano Weinkarte, tauchten wir in die Duftwelt des Ruina Figu. Der Wein überzeugte mich, so dass ich nach einem ausgiebigen gemeinsamen Abendessen gleich die Reservation für unsere Bottigliera Kunden machte. Knapp 5000 Flaschen wurden von diesem ersten Jahrgang hergestellt und so wurde Ende Juli fast die Hälfte davon bei **La Bottigliera IL GRANO** vom Camion geladen.



### Ruina Figu

Jahrgang	2009
Rebsorte	95 % Carignano, 5 % Cannonau
Volumen	13.5 %
Inhalt	75 cl
Ausgebaut	5 Monate in gebrauchten Barrique, anschließend im Stahltank
Trinktemperatur	18–20 Grad
Trinkreife	ab jetzt bis 2013
Weingut	Argei Le Fattorie Renolia Sas
Region	Sardinien



Nicht frankieren  
Ne pas affranchir  
Non affrancare

Geschäftsvortsendung Invio commerciale-risposta  
Envoi commercial-réponse

Ristorante IL GRANO  
La Bottigliera  
Lände 38  
3294 Büren an der Aare

Weiche Fruchtnoten, mit leicht herben Tönen und feinen Noten von Harz betören unsere Nase und lassen uns in Gedanken nach Sardinien entschwinden. Sanfte Fruchtaromen und leichte Tanine verwöhnen unseren Gaumen. Das Ganze endet mit einer erfrischenden Säure im Abgang. Die kräftige und würzige Carignano und die liebliche und fruchtige Cannonau sind die beiden autochthonen Traubensorten dieses charaktvollen Sarden. Der 5 monatige Ausbau in «secondo barrique» ist wunderbar fein mit dem Wein verflochten. Ein Wein so richtig passend zum sich ankündenden Spätsommer.

Der Ruina Figu begleitet uns wunderbar zu Pasta al Pesce oder auch al aglio, olio e peperoncino mit frisch geriebenem Pecorino Sardo, dem wohl würzigsten Vertreter dieser Käseart.

Für den Jahrgang 2009 beträgt der Preis CHF 19.10

## Ravioli all ricotta e l'erbe

### Ricotta-Ravioli mit Kräuteröl

Für 4 Personen als Primi piatti

200 g Ricotta	Alles in einer Schüssel gut mischen.
60 g geriebener Pecorino sardo stagionato	
2 Eigelb	
Salz, Pfeffer aus der Mühle	
Pastateig aus einem Ei	Mit der Maschine bis Stufe 5–6 auswallen. Mit der Ricotta-masse zu Ravioli verarbeiten.
je 1 Esslöffel Rosmarinnadeln, Schnittlauch, Salbei- und Thymianblätter	Alle Kräuter fein hacken, bzw. schneiden.
1 Knoblauchzehe	Fein hacken
3 Liter Salzwasser	Aufkochen. Ravioli darin während ca. 5 Minuten al dente kochen.
6 Esslöffel Olivenöl	In der Zwischenzeit in einer Wokbratpfanne oder einer Sauteuse erhitzen. Kräuter und Knoblauch darin dünsten. Die gut abgetropften Ravioli begeben und alles nur noch heiss werden lassen. Auf vorgewärmten Tellern anrichten.

#### Tipp

Grundrezept Pastateig: ca. 100 g Hartweizendunst mit 1 Ei mischen und während 10 Minuten zu einem glatten Teig kneten, der nicht mehr kleben darf. In Folie gewickelt 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen. Der Teig kann jedoch auch bereits 1 bis 2 Tage im Voraus zubereitet, im Kühlschrank gelagert und dann bei Raumtemperatur verarbeitet werden. Zum Auswallen den Teig unbedingt in wenig Dunst wenden.

Ich bestelle \_\_\_\_\_ Flaschen **Ruina Figu 2009** à Fr. 19.10

- 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 (beim Versand bis 12 Flaschen betragen die Portospesen Fr. 17.10). Bei Abholen des bestellten Weins im Ristorante IL GRANO offerieren wir Ihnen sehr gerne einen Aperò.