



La Bottigliera IL GRANO

Cari amici del vino

Mit il vino numero dodici von La Bottigliera IL GRANO, dem

Rutilia DOC, 2007

reisen wir nach Molise, der kleinsten Weinprovinz von bella Italia. Der Rutilia wird zu 100% Prozent aus Tintilatrauben produziert. Tintilia ist eine Traubensorte spanischen Ursprungs und kam Mitte des 18. Jahrhunderts nach Italien. Damals regierten die Bourbonen und es herrschte reger Handel zwischen dem Königreich Neapel und Spanien. Der Name der Rebsorte leitet sich ab vom spanischen Wort «tinto» für dunklen bzw. roten Wein. Tintilia ist in Italien die Verkleinerungsform von «tinto». Die Trauben sind klein, sitzen nicht besonders dicht und reifen schon Mitte September.

Die Rebstöcke des Rutilia stehen auf rund 300 Meter über Meer in der Zone S. Martino in Pensilis. Für den Jahrgang 2007 konnten die Trauben bereits in der ersten Hälfte des Septembers gelesen werden. In der Farbe besticht der Wein mit dunklem und dichtem Rubinrot, die Nase wird mit intensiven Aromen nach reifen dunklen Beeren



Rutilia DOC

Jahrgang	2007
Rebsorte	100% Tintilia
Volumen	14%
Inhalt	75 cl
Ausgebaut	18 Monate im Inoxtank
Trinktemperatur	18–20 Grad
Trinkreife	ab jetzt bis 2013
Weingut	Azienda Agricola Salvatore Pasquale
Region	Ururi, Molise

Ich bin La Bottigliera-Abonnent

Vorname _____

Name _____

Adresse _____

PLZ/Ort _____

Telefon _____

E-Mail _____

Geburtsdatum _____

Ort/Datum _____

Unterschrift _____

Der Wein wird im Ristorante IL GRANO
abgeholt am _____

Bitte den Wein an oben stehende Adresse senden



Nicht frankieren
Ne pas affranchir
Non affrancare

Geschäftsantwortsendung Invio commerciale-risposta
Envoi commercial-réponse

La Bottigliera IL GRANO AG
Ländte 38
3294 Büren an der Aare

und feinen Duftnoten von würzigem Harz verführt. Der lange Abgang überzeugt im Gaumen mit einem grossartigen Körper, feinen Taninen und Dörrfruchtaromen.

Dazu geniessen wir gut gelagerten würzigen Käse, Schweins- oder Kalbsbraten mit reduzierten Saucen und servieren Polenta alla Molisana (siehe Rezept, jedoch ohne Schinken).

Für den Jahrgang 2007 beträgt der Preis im La Bottigliera-Abo CHF 20.00.
Bei Bestellungen verrechnen wir CHF 22.00.

Polenta alla Molisana

Für 4 Personen als primo piatto

Polenta

1 l kräftige Gemüse- oder Hühnerbouillon
180 g Polenta (feiner oder grober Maisgries)
1 EL frischer Rosmarin
grob gehackt

Die Bouillon aufkochen. Die Polenta unter rühren mit einem Schneebesen einrieseln lassen. Aufpassen dass sie nicht klumpt. Rosmarin beigegeben. Auf kleinster Flamme 45 bis 60 Minuten zugedeckt ausquellen lassen, dabei ab und zu einmal umrühren.

150 g frisch geriebener Pecorino oder Parmesan
50 g Butter

Kurz vor Ende der Kochzeit der Polenta, den Käse und die Butter unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Pilze

1 grosse Zwiebel, 3 Knoblauchzehen fein gehackt
200 g Rohschinken in Streifen geschnitten
Olivenöl

In einer Pfanne Olivenöl warm werden lassen, Schinken, Zwiebeln und Knoblauch darin dünsten.

350 g frische Steinpilze
250 g frische Pfifferlinge
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Grosse Pilze klein schneiden. Die Pilze getrennt nach Sorten, in jeweils 3 EL Olivenöl bei sehr starker Hitze goldbraun braten. Dürfen keinen Saft ziehen. Die Pilze in der Pfanne mischen, die Schinkenmischung unterrühren und mit Salz und Pfeffer nach Belieben würzen.

Die Polenta in einer gut vorgewärmten Schüssel anrichten und das Pilzgemisch darauf verteilen.

Varianten: Anstelle von frischen können auch getrocknete Steinpilze verwendet werden. Es können auch andere Pilze sein oder nur eine Sorte.
Primi piatti, ohne Schinken als Beilage.

Bestellkarte

Ich bestelle _____ Flaschen **Rutilia DOC, 2007** à Fr. 22.–

Folgende **La Bottigliera IL GRANO**-Weine können auch noch bestellt werden:

Anzahl Flaschen		Preis	Aktion
_____	Il Rinzacco 2005 Conte Spagniletti Zeuli	Fr. 18.50	
_____	Pellegrone 2007, Morellino di Scansano DOC Azienda Agricola Alberese	Fr. 19.–	
_____	Costa Rossa 2006 Ruggeri	Fr. 16.90	Fr. 12.50
_____	Valpolicella DOC classico superiore Ripasso 2005 Azienda Agricola Il Roverone	Fr. 21.60	
_____	Valle delle Stelle IGT 2008 Azienda Agricola Brancatelli	Fr. 19.80	
_____	Òtre Primitivo IGT 2009 Cantine Teanum	Fr. 18.90	
_____	Nebbiaia 2007 Fratelli Rovero	Fr. 20.–	
_____	Boschetto 2007 Azienda Agricola Boschetto di Montiano	Fr. 19.50	Fr. 17.50
_____	Ruina Figu 2009 Argei Le Fattorie Renolia Sas	Fr. 19.10	
_____	Dragone Rosso DOC Lamezia 2009 Cantine Lento	Fr. 18.50	
_____	Donatella 2006 Luigi und Fiorina Baudana	Fr. 24.90	

Absender und Unterschrift auf der Rückseite nicht vergessen.

Konditionen: Aufgeführte Jahrgänge solange Vorrat. Die Preise verstehen sich inkl. 8% MwSt., exkl. Portospesen (beim Versand bis 12 Flaschen betragen die Portospesen Fr. 17.10).