



La Bottigliera **IL GRANO**

Cari amici del Vino

Il vino numero quattordici von **La Bottigliera IL GRANO**, der

Montefalco Rosso DOC, 2007

führt uns in das Dorf Turríta, welches in der Provinz Umbrien zu finden ist. Das vom Weingut in Sichtweite liegende Städtchen Montefalco verleiht diesem «kleinen» Bruder des Sagrantino di Montefalco den Namen. Überwiegend Sangiovese, ein wenig Barbera und Sagrantino ergänzen diesen wunderbaren Wein. Mit sattem Rubinrot und feinen Nuancen zum Granatrot besticht er in der Farbe. Ein vielschichtiges Bouquet von dunklen Früchten, wie Brombeeren und reifen dunklen Kirschen, Baumnüssen und Gewürzaromen, überwältigt die Nase. Der Gaumen wird mit warmen Aromen weich umspült. Dieser edle Tropfen präsentiert sich fein trocken, lang anhaltend und sehr erfrischend im Abgang.

Die Weinberge der Azienda Agricola Tabarrini liegen auf rund 420 Meter über Meer und sind nach Süd-Ost ausgerichtet. Um 1992 wurden die Rebstöcke für diesen Montefalco Rosso auf dem mineralisch reichhaltigen und tonreichen Boden angepflanzt.

Giampaolo Tabarrini führt als Vertreter der vierten Generation zusammen mit seiner Frau Federica, Vater Nello und Zio Angelo, sowie dem Önologen Emiliano Falsini und



Montefalco Rosso

Jahrgang	2007
Rebsorte	Sangiovese, Sagrantino und Barbera
Volumen	14%
Inhalt	75 cl
Ausgebaut	Lagerung: 6 Monate in Fässern aus französischer Eiche, 12 Monate in grossen Eichenfässern und 6 Monate im Stahltank.
Trinktemperatur	16–18 Grad
Trinkreife	ab jetzt bis 2014
Weingut	Azienda Agricola Tabarrini Giampaolo
Region	Turríta, Umbria

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



Geschäftsantwortsendung Invio commerciale-risposta
Envoi commercial-réponse

Nicht frankieren
Ne pas affranchir
Non affrancare

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

dem Kellermeister Arturo mit viel Herzblut und Lebensfreude erfolgreich die Tradition seiner Vorfahren weiter. Ein Weingut, das einen Besuch mehr als Wert ist!

Zum Montefalco Rosso geniessen wir kurz gelagerten, feinwürzigen Käse, Antipasti misti mit frischer Salame und Coppa, Pasta mit roten Saucen oder gegrilltem Fleisch.

Für den Jahrgang 2007 beträgt der Preis im La Bottigliera-Abo CHF 20.00.

Bei Nachbestellungen von Abonnenten verrechnen wir CHF 21.50. Für Nicht-Abonnenten beträgt der Preis CHF 23.50.

Risotto con zucchini e ricotta

100 g Butter, 1 Bund Pfefferminze, gehackt, 1 Bund flache Petersilie, gehackt, 4 kleine Zucchini à ca. 200 g, kleingewürfelt

Zucchiniwürfel in der Hälfte der Butter ca. 5 Minuten lang dünsten. Minze und Petersilie untermengen. Beiseite stellen.

1 EL Olivenöl, 8 Schalotten, fein gehackt, 2 Zehen Knoblauch, zerdrückt

Restliche Butter und Öl erhitzen und Schalotten darin andünsten. Knoblauch dazugeben.

275 g Risottoreis (Carnaroli), 125 ml Weisswein (fruchtig), 9 dl Gemüsebrühe (heiss halten)

Reis dazugeben und gut verrühren. Wein angiessen und voll aufnehmen lassen. Dann eine Kelle Brühe angiessen und unter ständigem Rühren ganz aufnehmen lassen. Wiederholen, bis der Risotto bissfest ist (ca. 20–25min). Darauf achten, dass der Risotto immer noch sehr sämig ist (genug Flüssigkeit).

100 g frischer Ricotta, 5 cl Vollrahm, 100 g Parmesan gerieben, Salz, Pfeffer aus der Mühle, Zucchini-blüten (6 Stück)

Ricotta, Zucchini, Rahm und Parmesan begeben, gut unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. 2 Minuten zugedeckt ruhen lassen. Servieren.

Tipp

Auf den angerichteten Risotto eine in Olivenöl fritierte Zucchiniblüte stellen. Zudem passen scharf angebratene und mit Peperoncini gewürzte Gamberi (Riesencrevetten) perfekt zu diesem Risotto. Den Tellerrand mit geriebenem Parmesan bestreuen.

Bestellkarte

Ich bestelle _____ Flaschen **Montefalco Rosso 2007** à Fr. 21.50 (Abonnenten)/ 23.50 (Normalpreis)

Preise für die weiteren Tabarrini Weine:

Anzahl Flaschen		Preis Abonnenten	Preis Normal
_____	AD Armando Bianco dell'Umbria IGT	Fr. 21.00	Fr. 22.50
_____	Bocca di rosa Rosato dell'Umbria IGT	Fr. 15.80	Fr. 16.80
_____	IL Padrone delle Vigne, Rosso dell'Umbria	Fr. 15.20	Fr. 16.20
_____	Montefalco Sagrantino 2006 DOCG	Fr. 42.80	Fr. 46.80

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

Anzahl Flaschen		Preis Abonnenten	Preis Normal
_____	Il Rinzacco 2005 Conte Spagniletti Zeuli	Fr. 18.50	
_____	Pellegrone 2007, Morellino di Scansano DOC Azienda Agricola Alberese	Fr. 19.–	
_____	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.–	
_____	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	Fr. 28.–
_____	Rutilia DOC 2007 Azienda Agricola Salvatore Pasquale	Fr. 22.–	
_____	Testadura IGT 2007 Ruggeri	Fr. 22.–	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).