



## La Bottigliera **IL GRANO**

Cari amici del vino

Mit i vini numero diciasette von **La Bottigliera IL GRANO**, präsentieren wir zum ersten Mal zwei Weine vom selben Weingut gleichzeitig, den

## Ripasso Valpolicella classico Pegrandi DOC 2009 und den Amarone della Valpolicella classico Paverno DOC 2007

Die beiden Weine stammen von der Azienda vitivinicola Vaona in Valgatarà und sind zwei klassische Weine aus der Region Valpolicella. Die Zusammensetzung besteht bei beiden Weinen aus 40% Corvina, 30% Corvinone, 25% Rondinella und 5% Molinara.

Für den Amarone werden die Trauben einer strengen Selektion unterzogen, womit eine hohe Qualität und Intensität erzielt wird. Das Traubengut wird nach der Selektion in niedrigen Kisten oder auf Holzrosten während mindestens 3 Monaten in gut durchlüfteten Räumen zum Trocknen ausgelegt. Während des Trockenvorgangs, dem Rosinieren, werden die Trauben regelmässig gewendet und schlechte werden aussortiert. Die Trauben verlieren so



### Ripasso Pegrandi DOC

Jahrgang	2009
Rebsorte	40% Corvina, 30% Corvinone, 25% Rondinella, 5% Molinara
Volumen	14.5%
Inhalt	75 cl
Ausgebaut	12 Monate in grossen Holzfässern
Trinktemperatur	18 Grad
Trinkreife	2011-2015
Weingut	Vaona
Region	Valgatarà, Veneto

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

im Laufe der Zeit bis zu ¾ ihrer normalen Flüssigkeit. Durch diese Flüssigkeitsreduktion konzentrieren sich die Aromen und bilden intensive Ausprägungen. Ungefähr drei Wochen nach der Einzelterung und Einmischung setzt die alkoholische Gärung ein, welche nochmals ca. 45 Tage in Anspruch nimmt. Der aus diesem Prozess resultierende hohe Zuckergehalt führt zu einem Alkoholgehalt von ca. 15 %.

Der Paverno 2007 besticht mit einem kräftigen Rubinrot. Intensive Gewürznoten und einem Hauch nach kandierten Früchten verwöhnen im Bouquet. Der lange Abgang wird von feinen Fruchtaromen nach getrockneten Beeren begleitet. Die feine Frische am Schluss macht Lust auf mehr. Daher eignet sich dieser Amarone sehr gut als Begleiter zu Wildgerichten und dunklem Fleisch, sowie Käse.

Der Ripasso Valpolicella superiore erinnert geschmacklich an den Amarone, ist aber leichter und erfrischender. Die Bezeichnung «Ripasso» bedeutet, dass der Valpolicella superiore auf dem Trester des Amarone ein zweites Mal vergoren wird. Er erhält dadurch den feinen Duft nach dem Amarone.

Der Ripasso Pegrandi eignet sich hervorragend als Starterwein zu Vorspeisen und Pasta. Die Fortsetzung mit dem Amarone Paverone rundet die Genussreise ins Veneto wunderbar ab.

Für den Jahrgang 2007 beträgt der Preis im La Bottiglieria-Abo Fr. 20.–.

Bei Nachbestellungen von Abonnenten verrechnen wir für den Ripasso Fr. 17.50. Für Nicht-Abonnenten beträgt der Preis Fr. 18.50.–.

Für den Amarone verrechnen wir für Abonnenten Fr. 29.–. Für Nicht-Abonnenten Fr. 35.–.



### Amarone Paverno DOC

Jahrgang	2007
Rebsorte	40% Corvina, 30% Corvinone, 25% Rondinella, 5% Molinara
Volumen	15.5%
Inhalt	75 cl
Ausgebaut	18 Monate in Eichenfässern
Trinktemperatur	18 – 20 Grad
Trinkreife	2011–2018
Weingut	Vaona
Region	Valgatara, Veneto

## Bestellkarte

Ich bestelle \_\_\_\_\_ Flaschen **Ripasso Pegrandi DOC** à Fr. 17.50 (Abonnenten)/ 18.50.– (Normalpreis)

Ich bestelle \_\_\_\_\_ Flaschen **Amarone Paverno DOC** à Fr. 29.– (Abonnenten)/ 35.– (Normalpreis)

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

Anzahl Flaschen		Preis Abonnenten	Preis Normal
_____	<b>Il Rinzacco 2005</b> Conte Spagniletti Zeuli	Fr. 18.50	
_____	<b>Pellegrone 2007, Morellino di Scansano DOC</b> Azienda Agricola Alberese	Fr. 19.–	
_____	<b>Valpolicella DOC classico superiore Ripasso 2006</b> Azienda Agricola Il Roverone	Fr. 21.60	
_____	<b>Valle delle Stelle IGT 2009</b> Azienda Agricola Brancatelli	Fr. 19.80	
_____	<b>Òtre Primitivo IGT 2009</b> Cantine Teanum	Fr. 18.90	
_____	<b>Nebbiaia 2007</b> Fratelli Rovero	Fr. 20.–	
_____	<b>Ruina Figu 2009</b> Argei Le Fattorie Renolia Sas	Fr. 19.10	
_____	<b>Dragone Rosso DOC Lamezia 2009</b> Cantine Lento	Fr. 18.50	
_____	<b>Donatella 2009</b> Luigi und Fiorina Baudana	Fr. 24.90	Fr. 28.–
_____	<b>Rutilia DOC 2007</b> Azienda Agricola Salvatore Pasquale	Fr. 22.–	
_____	<b>Testadura IGT 2009</b> Podere L'Aione	Fr. 22.–	Fr. 24.90
_____	<b>Montefalco Rosso 2007</b> Azienda Agricola Tabarrini Giampaolo	Fr. 21.50	Fr. 23.50
_____	<b>Ciliegiolo IGT 2008</b> La Selva	Fr. 22.50	Fr. 24.50
_____	<b>Barbaresco Casot DOCG 2007</b> Azienda Agricola Nada Giuseppe	Fr. 24.80	Fr. 28.–

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).

La Bottiglieria IL Grano AG Ländte 38 3294 Büren a.A. T +41 32 351 03 03 F +41 32 351 07 83  
vino@labottiglieria.ch www.labottiglieria.ch