



La Bottigliera IL GRANO

Cari amici del vino

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

La Vota DOC 2007

führt uns die La Bottigliera-Weinreise zum ersten Mal auf die grösste südliche Insel von Italien, nach Sizilien. Die Cantine Barbera befindet sich nicht weit von der Meeresküste in der Nähe von Menfi, welches in der Provinz Agrigento liegt. Von der Küste weit vorgelagert liegt die kleine Insel Pantelleria.

Marilena Barbera führt seit gut 15 Jahren den Familienbetrieb in der dritten Generation. Sie ist eine leidenschaftliche Botschafterin für sizilianischen Weinbau. Bei der Bearbeitung der Rebberge, der Ernte sowie der Vinifikation ist Marilena stets mitbestimmend und unterstützt ihren Önologen Gianfranco Codero und Agronomen Alessandro mit viel Fachwissen und Herzblut für ihre einzigartigen Weine.

Der Rebberg La Vota liegt direkt am Flusslauf des Belice und wurde im Jahre 1996 mit Cabernet Rebstöcken aus dem Bordeaux bepflanzt. Der Boden ist sehr sandig, vermischt mit lehmiger Erde. In den Wintermonaten kommt es immer wieder vor, dass Teile des Rebberges vom Fluss überschwemmt werden und einige Tage die Rebstöcke unter Wasser stehen. Da sich das nahe gelegene Meerwasser mit dem Flusswasser vermischt, werden bei diesen kurzzeitigen Überschwemmungen verschiedenste Mineralien abgelagert. Diese



La Vota DOC

Jahrgang	2007
Rebsorte	100% Cabernet Sauvignon
Volumen	13.5 %
Inhalt	75 cl
Ausgebaut	15 Monate in verschiedenen grossen Eichenfässern
Trinktemperatur	18 Grad
Trinkreife	ab jetzt bis 2018
Weingut	Cantine Barbera
Region	Menfi, Agrigento

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

Mineralien werden von den Rebstöcken aufgenommen und gelangen so in die Trauben. So finden wir in den Weinen von Marilena Barbera oft feine Geschmacksnoten nach Jod. La Vota DOC 2007 ist ein 100% Cabernet Sauvignon der für 15 Monate in Tonneaux aus französischer Eiche und 3000 Liter Fässern aus slowenischer Eiche gelagert wird. Intensive, rubinrote Farben mit Reflexen von dunklem Granat verwöhnen das Auge. In der Nase duftet er nach reifen Brombeeren, Menthol, Lakritze und dunklem Tabak. Der Gaumen wird verwöhnt von einer Weichheit und Ausgeglichenheit und von einem langen Abgang verbunden mit feinen Taninen und schwarzer Schokolade.

Dazu geniessen wir würzigen getrockneten Schinken, Parmigiana di Melanzane und geschmortes Lammfleisch.

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

Bei Nachbestellungen von Abonnenten verrechnen wir Fr. 23.90. Für Nicht-Abonnenten beträgt der Preis Fr. 26.90.

Cotoletta alla palermitana Rindssteak nach palermischer Art

Rezept für fünf bis sechs Personen

2 EL Petersilie	fein gehackt
2 Knoblauchzehen	fein gehackt
50 g würziger Pecorino	frisch gerieben
100 g Semmelbrösel	Petersilie, Knoblauch, Pecorino und Semmelbrösel in einem flachen Teller mischen
Olivenöl extravergine	in einen zweiten Teller reichlich Olivenöl giessen (boden-deckend)
500 g Rindfleisch in 4 Scheiben geschnitten	Fleischscheiben auf beiden Seiten durch das Öl ziehen, fein mit Salz würzen und dann in der Semmelbröselmischung wälzen, auf ein mit Backrein belegtes heisses Blech legen und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad einige Minuten (je nach Fleischsorte und Dicke) backen. Vor dem servieren mit Pfeffer abschmecken.
Beilage	Couscous mit feingehackten roten Peperonis

Tipp: Vorbereiten

Anstelle von Rindfleisch kann auch Lamm oder Poulet verwendet werden

Bestellkarte

Ich bestelle _____ Flaschen **La Vota DOC 2007** à Fr. 23.90 (Abonnenten)/ 26.90 (Normalpreis)

Folgende **La Bottiglieria 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 2006 Azienda Agricola Il Roverone	Fr. 21.60	
_____	Valle delle Stelle IGT 2009 Azienda Agricola Brancatelli	Fr. 19.80	
_____	Òtre Primitivo IGT 2009 Cantine Teanum	Fr. 18.90	
_____	Nebbiaia 2007 Fratelli Rovero	Fr. 20.–	
_____	Ruina Figù 2009 Argei Le Fattorie Renolia Sas	Fr. 19.10	
_____	Donatella 2009 Luigi und Fiorina Baudana	Fr. 24.90	Fr. 28.–
_____	Rutilia DOC 2007 Azienda Agricola Salvatore Pasquale	Fr. 22.–	
_____	Testadura IGT 2009 Podere L'Aione	Fr. 22.–	Fr. 24.90
_____	Montefalco Rosso 2007 Azienda Agricola Tabarrini Giampaolo	Fr. 21.50	Fr. 23.50
_____	Ciliegiolo IGT 2008 La Selva	Fr. 22.50	Fr. 24.50
_____	Barbaresco Casot DOCG 2007 Azienda Agricola Nada Giuseppe	Fr. 24.80	Fr. 28.–
_____	Ripasso Pegrandi DOC 2009 Vaona	Fr. 17.50	Fr. 18.50
_____	Amarone Paverno DOC 2007 Vaona	Fr. 29.–	Fr. 35.–

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).