



La Bottiglieria **IL GRANO**

Cari amici del Vino

Zum ersten Mal in der Geschichte von La Bottiglieria reisen wir in die Provinz Campania. Il Vino numero ventuno führt uns in das weit ab von den grossen Touristenströmen entfernte Valle del Calore im Parco Nazionale del Cilento. Die Kinder von Signora Antonia, Gianvito und Mariarosaria Capozzoli führen hier als Önologen und Agronomen das Weingut ihrer Mutter. Die Philosophie heisst: Traditionelles mit dem heutigen Zeitgeist verbinden – und so darf auch unsere neueste Entdeckung, der

Fiix rosso 2008 Paestum IGT

als kleine Weinperle bezeichnet werden. Dieser Wein besteht aus den Reben Aglianico und etwas Merlot. Die in der ersten Hälfte des Oktobers gelesenen Aglianico-Trauben werden nach der Fermentation in gebrauchten Barriques für 10–12 Monate gelagert. «Barriques di secondo passaggio» wie es so schön auf Italienisch heisst.

Aglianico gilt als eine sehr alte rote Rebsorte, die bereits vor über 2500 Jahren von den Griechen als «viti hellenica» nach Kampanien eingeführt und in den angrenzenden Provinzen Apulien und Basilicata verbreitet wurde. Der hohe Tanningehalt der Aglianico-Trauben erfordert eine mehrjährige Reifung im Holz und in der Flasche. Sie liebt vulkanische und



Fiix IGT

| | |
|-----------------|-----------------------------|
| Jahrgang | 2008 |
| Rebsorte | 80 % Aglianico, 20 % Merlot |
| Volumen | 14 % |
| Inhalt | 75 cl |
| Ausgebaut | 10–12 Monate in Barriques |
| Trinktemperatur | 18 Grad |
| Trinkreife | ab jetzt bis 2015 |
| Weingut | Azienda vitivinicola Rizzo |
| Region | Fellito (Salerno) Campania |

Ich bin La Bottiglieria-Abonnent

Vorname _____

Name _____

Adresse _____

PLZ/Ort _____

Telefon _____

E-Mail _____

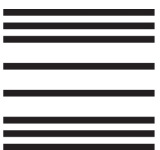
Geburtsdatum _____

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 Bottiglieria **IL GRANO** AG
Ländte 38
3294 Büren an der Aare

tiefgründige Böden. Obwohl noch eher unbekannt, gilt sie als eine der besten Rebsorten Süditaliens.

Der Merlot gibt diesem Wein die nötige Eleganz und Feinheit und macht ihn schön weich und geschmeidig. Ein dunkles, intensives Purpurrot besticht das Auge. In der Nase duftend nach Brombeeren und dunklen Johannisbeeren umspült der «Fiix» den Gaumen flaumig weich und endet in einem kräftig, lang anhaltendem Finale mit Gewürzaromen. Der Name Fiix bedeutet «felce», was eine in dieser Region verbreitete Farn Art ist.

Zu diesem Wein passt ein mit Pfeffer gewürztes Trockenfleisch, würziger Hartkäse, Pasta mit getrockneten Tomaten und Ricotta stagionato und gegrilltes Lamm- und Schweinefleisch.

Für den Jahrgang 2008 beträgt der Preis im La Bottiglieria-Abo Fr. 20.00.

Bei Nachbestellungen von Abonnenten verrechnen wir Fr. 19.80. Für Nicht-Abonnenten beträgt der Preis Fr. 21.50.

Mozzarella con salsa di pomodori e fiori di zucca

Zutaten für vier Portionen

| | |
|---|--|
| 400 g Tomaten | Tomaten in kochendem Wasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken. Die Haut ablösen und in kleine Würfel schneiden. |
| 5 Sardellenfilets in Öl 1 Bund Basilikum Olivenöl, Salz und Pfeffer | Die Sardellenfilets fein hacken und die Basilikumblätter in kleine Stücke zupfen. Tomaten, Sardellen und Basilikum mit ca. 6 Esslöffel Olivenöl vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. |
| ca. 400 g Mozzarella di buffala | Mozzarella in dünne Scheiben schneiden und auf 4 Tellern anrichten. |
| 50 ml Olivenöl 12 Kürbisblüten | Den Stempel mit einem spitzen Messer aus den Kürbisblüten herausschneiden. Olivenöl erhitzen und die Kürbisblüten bei mittlerer Hitze ca. 3 Minuten braten. Leicht salzen und auf den Mozzarellascheiben anrichten. Tomatendressing darüber verteilen und rasch servieren. |
| Dazu geröstete Brotscheiben servieren. | |

Bestellkarte

Ich bestelle _____ Flaschen **Fiix IGT 2008** à Fr. 19.80 (Abonnenten)/ 21.50 (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 | |
| _____ | Otre 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 | |
| _____ | 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 |
| _____ | Ciliogiolo 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.– |
| _____ | La Vota DOC 2008 Cantine Barbera | Fr. 23.90 | Fr. 26.90 |
| _____ | Lagrein Gries DOC «Kristan» 2009 Az. Vinicola A. Egger-Ramer | Fr. 18.90 | Fr. 19.80 |
| _____ | Greppicante 2009 Az. i Greppi | Fr. 22.50 | Fr. 24.80 |

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
vino@labottiglieria.ch www.labottiglieria.ch