



La Bottigliera **IL GRANO**

Cari amici del Vino

Il Vino numero venticinque von **La Bottigliera IL GRANO**, ist ein

Cannonau di Sardegna 2011

produziert von der Fattoria Renolia Argei aus Gergei. Der Ort liegt ca. 70 Kilometer von der Meeresküste und Cagliari entfernt. Die hügelige Landschaft ist mit Olivenbäumen und viel Buschwerk überwachsen. Die Fattoria wurde 1993 von Renzo Olianias mit dem Ziel gegründet, typisch sardische Produkte herzustellen. Mittlerweile umfasst die Angebotspalette einen Weisswein und vier Rotweine, Olivenöl – und das neueste Produkt – ein Schafskäse.

Vor knapp drei Jahren präsentierten wir mit dem Vino numero nove, dem Ruina Figu aus Carignano-Trauben, bereits einen feinen Tropfen von le Fattorie Renolia.

Der Cannonau di Sardegna wird aus 100% Cannonau produziert. Diese Traubensorte stammt ursprünglich aus der Familie des Grenache und ist eher arm an Tanninen und Farbe. Die trockenen, heissen und windigen klimatischen Bedingungen auf Sardinien ermöglichen es jedoch, einen kräftigen, konzentrierten und lagerfähigen Wein zu produzieren.



Cannonau di Sardegna

| | |
|-----------------|-----------------------|
| Jahrgang | 2011 |
| Rebsorte | Cannonau, 5% Tintillu |
| Volumen | 14% |
| Inhalt | 75 cl |
| Ausgebaut | Lagerung im Stahltank |
| Trinktemperatur | 18–20 Grad |
| Trinkreife | ab jetzt bis 2016 |
| Weingut | Le Fattorie Renolia |
| Region | Gergei, Cagliari |

Ich bin La Bottigliera-Abonment

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

La Bottigliera IL GRANO

Ländte 38 3294 Büren a. A. T +41 32 351 03 03 vino@labottigliera.ch www.labottigliera.ch



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

Dieser Cannonau zeigt sich mit einem hellen, klaren und doch dichten Rubinrot im Glas. Die Nase wird mit Düften nach Myrte, Heidelbeeren, Wachholder und Gewürznoten verzaubert. Im Gaumen überraschen die weichen Fruchtaromen, umspült von frischer Säure und feinen Tanninnoten. Im Abgang zeigt er eine erfrischende Säure mit wunderbaren fruchtigen und feinen herben Aromen. Den Frühling liefern wir zumindest im Glas bereits jetzt zu Ihnen nach Hause!

Zu diesem Wein passen die ersten Fleischstücke oder würzigen Würste vom Grill, Trockenfleisch vom Lamm, Pasta mit Broccoli, Tonno, Sugo di Pomodoro und geriebenem Pecorino di Sardegna stagionato.

Für den Jahrgang 2011 beträgt der Preis Fr. 17.60. Für Nicht-Abonnenten Fr. 18.80.

Orecchiette mit Broccoli, Tomaten und Thunfischfilet

Zutaten für vier Portionen

| | |
|----------------------------------|--|
| 700 g Broccoli | Broccoli putzen und in Röschen teilen und für ca. 4 Min. im Salzwasser blanchieren. Die getrockneten Tomaten in feine Streifen schneiden. Petersilie fein hacken. |
| 150 g getrocknete Tomaten, in Öl | |
| 2 Knoblauchzehen, klein | Knoblauch fein hacken und kurz im Öl andünsten, Tomatensugo beigegeben und mit etwas Zucker verfeinern. Broccoli behutsam auf ein Sieb giessen und abtropfen lassen, in den Sugo geben und auf kleinem Feuer köcheln lassen. Die Thunfischfilets, die Petersilie und die Hälfte des Pecorinos unterziehen. Mit Salz abschmecken. |
| 500 g Tomatensugo | |
| 300 g Thunfischfilet (im Öl) | |
| Salz | |
| 8 El Olivenöl | |
| 100 g Pecorino, gerieben | |
| 500 g Orecchiette | Orecchiette in kochendem Salzwasser 10–12 Min. knapp al dente kochen, abtropfen lassen und mit dem Sugo vermischen. 4–5 Minuten ziehen lassen und mit dem restlichen Pecorino servieren |

Bestellkarte

Ich bestelle _____ Flaschen **Cannonau di Sardegna 2011** à Fr. 17.60 (Abonnenten)/18.80 (Normalpreis)

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

| Anzahl Flaschen | | Preis Abonnenten | Preis Normal |
|-----------------|---|------------------|--------------|
| _____ | Pellegrone 2007, Morellino di Scansano DOC Azienda Agricola Alberese | Fr. 19.– | |
| _____ | Valpolicella DOC classico superiore Ripasso 2008 Azienda Agricola Il Roverone | Fr. 21.60 | |
| _____ | Valle delle Stelle IGT 2009 Azienda Agricola Brancatelli | Fr. 19.80 | |
| _____ | Òtre Primitivo IGT 2010 Cantine Teanum | Fr. 18.90 | |
| _____ | Nebbiaia 2007 Fratelli Rovero | Fr. 20.– | |
| _____ | Ruina Figu 2009 Argei Le Fattorie Renolia Sas | Fr. 18.– | |
| _____ | Rutilia DOC 2008 Azienda Agricola Salvatore Pasquale | Fr. 22.– | |
| _____ | Testadura IGT 2009 Podere L'Aione | Fr. 22.– | Fr. 24.90 |
| _____ | Montefalco Rosso 2008 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.– |
| _____ | La Vota DOC 2009 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 |
| _____ | Fiix IGT 2008 Azienda vitivinicola Rizzo | Fr. 19.80 | Fr. 21.50 |
| _____ | Chianti riserva DOCG 2008 Fattoria Majnoni Guicciardini | Fr. 19.50 | Fr. 21.– |
| _____ | Gran Tiati IGT 2009 Cantine Teanum | Fr. 22.80 | Fr. 24.50 |
| _____ | Marvia IGT 2009 Podere Panta Rei | Fr. 23.50 | Fr. 25.50 |

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).