



## La Bottigliera **IL GRANO**

Cari amici del Vino

Il Vino numero ventisei von **La Bottigliera IL GRANO**, ist der

## Chronicon DOC 2009

ein Montepulciano d'Abruzzo in purezza. Produziert wird dieser kräftige Wein auf der Azienda Agricola Ciccio Zaccagnini. Ein noch relativ junges Weingut, welches 1978 von Ciccio Zaccagnini gegründet und von ihm mit gewissenhafter Arbeit zum Erfolg geführt wurde. Heute führt Marcello das Erbe seines Vaters konsequent und stetig nach Verbesserungen strebend weiter. In der Zwischenzeit wurde eine neue Kellerei gebaut um die Produktion von 50 Hektaren Rebfläche nach höchsten Qualitätsmassstäben verarbeiten zu können. Zusammen mit seinem Önologen Concezio Marulli erzeugt Marcello verschiedene Rotweine aus der Traubensorte Montepulciano. Diese ist neben dem Sangiovese die wichtigste Traubensorte von Mittelitalien. Die Hauptanbaugebiete sind neben den Abruzzen die Marken, Umbrien und Apulien. Oft wird diese Traubensorte mit der Stadt Montepulciano nahe Siena in Verbindung gebracht, was auf den Namen zurück zu führen ist, jedoch nicht zutrifft. Die Vini nobile di Montepulciano werden hauptsächlich aus der Traubensorte Sangiovese oder dessen Klon Prugnolo gentile produziert.



### Chronicon DOC

Jahrgang	2009
Rebsorte	100 % Montepulciano
Volumen	13%
Inhalt	75 cl
Ausgebaut	12 Monate in Barrique
Trinktemperatur	16 – 18 Grad
Trinkreife	ab jetzt bis 2016
Weingut	Azienda Agricola Zaccagnini
Region	Bolognano, Abruzzen

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

Der Chronicon 2009 verblüfft das Auge mit einem tief dunklen dichten Rubinrot und feinen granatroten Reflexen. Dieser feine Tropfen besticht durch ein betörendes Aroma nach reifen Himbeeren und Walderdbeeren verbunden mit leicht würzigen Noten nach trockener Baumrinden der Pinien. Im Munde präsentiert er sich mit vollem und robustem Körper und leichten Holzaromen, welche jedoch harmonisch in den Wein eingebunden sind. Der Abgang ist opulent und zugleich erfrischend mit ausgewogenen Tanninen und wärmend, lang anhaltend. Eine Empfehlung für laue Sommernächte.

Nachdem ich den Wein im November 2011 auf Empfehlung meines Freunds Rolf entdecken durfte, entschieden wir uns bei einem Degustationswochenende im Ticino, diesen wunderbaren Wein in das La Bottigliera Abonnement aufzunehmen und unser Angebot um eine weitere bisher nicht vorgestellte Weinbauregion zu ergänzen. Nur mit einem guten Wein lässt sich so günstig in die Ferne reisen: Schnuppern Sie am Glas und schon reisen sie in Windeseile in die jeweilige Region, und dies ohne zusätzliche Kosten!

Dazu geniessen Sie würziger Hart- oder aromatischer Blauschimmelkäse, ein Carpaccio di manzo mit Ricotta stagionato oder eine feine Pasta mit pikanter Tomatensauce und Riesencrevetten.

Für den Jahrgang 2009 beträgt der Preis Fr. 18.90. Für Nicht-Abonnenten Fr. 19.90.

## Bestellkarte

Ich bestelle \_\_\_\_\_ Flaschen **Chronicon DOC 2009** à Fr. 18.90 (Abonnenten)/19.90 (Normalpreis)

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

Anzahl Flaschen		Preis Abonnenten	Preis Normal
_____	<b>Pellegrone 2007, Morellino di Scansano DOC</b> Azienda Agricola Alberese	Fr. 19.–	
_____	<b>Valpolicella DOC classico superiore Ripasso 2008</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 2010</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. 18.–	
_____	<b>Rutilia DOC 2008</b> Azienda Agricola Salvatore Pasquale	Fr. 22.–	
_____	<b>Testadura IGT 2009</b> Podere L'Aione	Fr. 22.–	Fr. 24.90
_____	<b>Montefalco Rosso 2008</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.–
_____	<b>Ripasso Pegrandi DOC 2009</b> Vaona	Fr. 17.50	Fr. 18.50
_____	<b>Amarone Paverno DOC 2007</b> Vaona	Fr. 29.–	Fr. 35.–
_____	<b>La Vota DOC 2009</b> Cantine Barbera	Fr. 23.90	Fr. 26.90
_____	<b>Lagrein Gries DOC «Kristan» 2009</b> Az. Vinicola A. Egger-Ramer	Fr. 18.90	Fr. 19.80
_____	<b>Greppicante 2009</b> Az. i Greppi	Fr. 22.50	Fr. 24.80
_____	<b>Fiix IGT 2008</b> Azienda vitivinicola Rizzo	Fr. 19.80	Fr. 21.50
_____	<b>Chianti riserva DOCG 2008</b> Fattoria Majnoni Guicciardini	Fr. 19.50	Fr. 21.–
_____	<b>Gran Tiati IGT 2009</b> Cantine Teanum	Fr. 22.80	Fr. 24.50
_____	<b>Marvia IGT 2009</b> Podere Panta Rei	Fr. 23.50	Fr. 25.50
_____	<b>Cannonau di Sardegna 2011</b> Le Fattorie Renolia	Fr. 17.60	Fr. 18.80

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).

## Spaghetti alla abruzzese

Zutaten für vier Portionen

1 Tüte Safran	Den Safran in 3 EL warmem Wasser auflösen.
10 Zucchini-Blüten 1 Bund Petersilie, klein gehackt 1 mittelgrosse Zwiebel, klein gehackt 1 Knoblauchzehe	Bei den Zucchini Blüten den Stempel auslösen, waschen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden. Olivenöl in der Pfanne leicht erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin glasig werden lassen. Zucchini Blüten und die Hälfte der Petersilie dazu geben, einige Minuten dünsten und dabei umrühren. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Dann den aufgelösten Safran dazu giessen. 3 Min. leicht köcheln lassen. Diese Mischung dann aus der Pfanne nehmen, pürieren und zurückschütten.
300 g Spaghetti 6 EL geriebener Pecorino	Die Nudeln al dente kochen und beim Abgiessen etwas vom Kochwasser zu der Mischung in die Pfanne geben und gut durchmischen. Die Nudeln dann mit der Sosse vermischen und den geriebenen Käse unterrühren. Auf die Teller geben, Petersilie drüber streuen und sofort servieren.