



## La Bottigliera **IL GRANO**

Cari amici del Vino

Mit il vino numero ventisei von **La Bottigliera IL GRANO**, dem

## Dolcetto d'Alba DOC 2011

reisen wir ein weiteres Mal nach Treiso zu Enrico Nada. Bereits mit il vino numero sedici, dem Barbaresco Casot, durften wir ihnen Enrico und seine Familie im März 2011 näher vorstellen. Vom ersten Besuch auf dem Weingut hat mich die positive Erinnerung an den bereits damals degustierten Dolcetto d'Alba stets begleitet. Den Dolcetto erlebte ich bis jetzt stets als eher trockenen Wein, der oft des Namens wegen im IL GRANO von der Weinkarte bestellt wurde. Die Überraschung der Gäste war dann meistens gross, dass ein trockener und nicht süsslicher Wein ihnen zum kosten eingeschenkt wurde.

Dolcetto heisst übersetzt «der kleine Süsse», doch kommt die Bezeichnung für diese Rebsorte wohl aus dem piemontesischen Dialekt. Dort wird der Dolcetto «Dusset» genannt, was Rücken oder Hügel bedeutet und darauf hinweist, dass der Dolcetto häufig auf den gleichen Hügeln wie der Nebbiolo (z.B. Barbaresco Casot) wachse, allerdings dann auf der Schatten- und nicht auf der Sonnenseite, da der Dolcetto schneller reift. Die erste schriftliche Erwähnung durch Graf Nuovolone geht ins 18. Jahrhundert zurück und wurde damals von ihm mit «Dosset» bezeichnet. Der Ursprung dieser Traubensorte wird um das Jahr 1000 vermutet und entsprang in der Umgebung von Monferrato (Piemonte).



### Dolcetto d'Alba DOC

Jahrgang	2011
Rebsorte	100 % Dolcetto
Volumen	13 %
Inhalt	75 cl
Ausgebaut	ca. 7 Monate in verschiedenen grossen Eichenfässern und Stahltanks
Trinktemperatur	17 Grad
Trinkreife	ab jetzt bis 2016
Weingut	Azienda Agricola Nada Giuseppe
Region	Treiso, Piemonte

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

Enrico Nada versteht es hervorragend, aus seinen Dolcetto-Trauben einen erfrischenden und tiefgründigen Wein herzustellen. Satte Granat-Töne mit violetter Färbung, welches sich nach mehreren Schlucken auf der Zunge sichtbar macht, überraschen das Auge. Der Wein duftet intensiv nach Aromen von Wassermelonen, Mandeln und frischem Heu. Weich wird die Zunge umspült und feine würzige und tanninige Aromen erobern den Gaumen. Die erfrischende Säure zum Schluss mit dem runden und würzig-pfeffrigen Abgang macht Lust nach mehr. Enrico lässt den Wein für ca. 7 Monate in Botti grandi und Stahltanks lagern. Der Wein sollte eher jung getrunken werden. Spätestens nach vier Jahren ruft der Korkenzieher zum Antreten.

Dieser Wein ist ein wunderbarer Begleiter zu Antipasti und Grilladen und ist wie geschaffen für den Sommer. Dies wird durch die 13% Volumen Alkohol noch unterstützt. Der Kopf bleibt frisch und der nächste Tag lässt beschwerdefrei Grüßen, auch bei hochsommerlichen Temperaturen. Den Wein leicht gekühlt servieren, ca. 16° Celsius.

Platten mit Affetati (aufgeschnittenes Fleisch und Käse), Pasta mit leicht pikanten Saucen oder Sommertrüffel und Grilladen passen hervorragend zu diesem Wein.

Für den Jahrgang 2011 beträgt der Preis Fr. 14.00. Für Nicht-Abonnenten Fr. 15.50.

## Caramelle mit Spinat-Ricotta Füllung

Zutaten für vier Portionen

600 g Spinat	Den Spinat rüsten, waschen und tropfnass in einer heissen Pfanne zugedeckt zusammenfallen lassen. In ein Sieb geben und kalt abschrecken. Gut auspressen und fein hacken. Achtung: ca. 8 schöne Spinatblätter zur Dekoration auf die Seite legen.
300 g Ricotta, 2 Stk. Ei 160 g Parmesan 1 g Muskatnuss, Salz, Pfeffer	Den Ricotta abtropfen lassen und mit einer Gabel zerbröckeln. Ricotta, Ei, Parmesan und Muskat gut mischen und zum Spinat geben. Mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken
400 g Hartweizendunst 4 Stk. Eier	Hartweizendunst und Eier während 10 Min. zu einer glatten, geschmeidigen Kugel formen. In Folien einpacken und mindestens 60 Minuten ruhen lassen. Den Teig mit der Pasta-Maschine in mehreren Umgängen bis Stufe auswallen. Im Abstand von ca. 10 cm mit einem Suppenlöffel die Füllung die eine Hälfte des Teigstreifens belegen. Die andere Teighälfte wie ein Deckel darüber legen. Mit dem Teigrad ausschneiden und die beiden Enden leicht andrücken und mit einer gegenseitigen Drehung zu Caramelle (Bonbon) formen. Die Caramelle in reichlich siedendem Salzwasser 5–7 min. al dente kochen.
200 g Butter 100 g Ricotta afumicato	Die Butter schmelzen und braun werden lassen. Den Ricotta afumicato am Schluss über die Caramelle hobeln. Mit Spinatblatt dekorieren

## Bestellkarte

Ich bestelle \_\_\_\_\_ Flaschen **Dolcetto d'Alba DOC 2011** à Fr. 14.00 (Abonnenten)/15.50 (Normalpreis)

Folgende **La Bottiglieria 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 2009</b> Azienda Agricola Il Roverone	Fr. 21.60	
_____	<b>Valle delle Stelle IGT 2009</b> Azienda Agricola Brancatelli	Fr. 19.80	
_____	<b>Otre Primitivo IGT 2011</b> Cantine Teanum	Fr. 18.90	
_____	<b>Nebbiaia 2007</b> Fratelli Rovero	Fr. 20.–	
_____	<b>Ruina Figù 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 2009</b> La Selva	Fr. 22.50	Fr. 24.50
_____	<b>Barbaresco Gasot DOCG 2008</b> Azienda Agricola Nada Giuseppe	Fr. 24.80	Fr. 28.–
_____	<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 Tiatì 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
_____	<b>Chronicon DOC 2009</b> Azienda Agricola Zaccagnini	Fr. 18.90	Fr. 19.90

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).