



La Bottigliera IL GRANO

Cari amici del Vino

Ich sitze in der Toscana und verfasse zum ersten Mal in der La Bottigliera Geschichte einen Weinbeschrieb direkt dort, wo der Wein herkommt. Eine ganz neue Erfahrung für mich, schmeckt doch der Wein am Ort der Produktion durch die Umgebungsgerüche, die kulinarischen und emotionalen Einflüsse ein wenig anders als in der Schweiz. Und dann fühle ich mich in meiner zweiten Heimat wie in den Ferien.

Vor gut zwei Jahren entdeckte ich dieses kleine Podere in San Piero a Sieve nahe bei Prato. Ein Weingut, auf dem gemäss Dokumenten aus dem Archiv Medici in Florenz, bereits im Jahre 1465 die erste Traubenernte zur Weinproduktion gewonnen wurde.

Alessandro Brogi kaufte das Weingut im Jahre 1998 mit der Absicht, erstklassige Naturweine herzustellen. Produziert werden heute ein Weisswein (Chardonnay) und vier verschiedene Rotweine, drei davon zu 100% aus Pinot Nero Trauben.

Il Vino numero ventotto von **La Bottigliera IL GRANO**, ist der vierte Rotwein vom Podere Fortuni und heisst

Assieve 2011

Dieser besteht zum Hauptteil aus Pinot Nero, ergänzt mit Merlot, Sangiovese und Malvasia Nera Trauben.



Assieve 2011

Jahrgang	2011
Rebsorte	Pinot Nero, Merlot, Sangiovese und Malvasia Nera
Volumen	13.5 %
Inhalt	75 cl
Ausgebaut	Lagerung im Eichenfässern und Betontanks
Trinktemperatur	18 Grad
Trinkreife	ab jetzt bis 2017
Weingut	Podere Fortuni
Region	San Piero a Sieve (Fierenze)

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

Assieve ist ein Wein, den Alessandro für seine Gastronomiefreunde und Kunden in der Toscana produziert. Bei unserem Besuch vor einem Jahr konnten wir ihn jedoch so vom Konzept des La Bottigliera Abonnements überzeugen, dass er sich bereit erklärte, trotz kleiner Produktionsmenge (4990 Fl.), 1800 Flaschen des 2011 für uns zu reservieren. Das Traubengut wird nach der Entrappung zur Gärung für 18 Tage in offenen Fässern aus französischer Eiche gelagert. Anschliessend kommt der Wein für ein Jahr in Eichenfässer aus französischer Eiche und wird vor der Abfüllung in die Flasche nochmals für acht Monate in Betontanks gelagert.

Der Assieve 2011 zeigt sich in intensiven Rubinrot mit feinen Reflexen von Purpur. Die Nase wird von Düften nach frischen Früchten, Gewürzen und mineralischen Aromen verwöhnt. Im Gaumen präsentiert er ausgewogene Tannine, verbunden mit Aromen von roten Früchten und Wiesenblumen, sowie von feinen Schokoladennoten. Der Abgang ist erfrischend und lang anhaltend.

Zu diesem Wein passen Anitpasti misti alla Toscana, Pecorino stagionato di Pienza mit pikantem Feigenkonfit, Fisch nach Livorneserart und gegrilltes rotes Fleisch.

Für den Jahrgang 2011 beträgt der Preis Fr. 25.50. Für Nicht-Abonnenten Fr. 27.00.

Pane crostata con aglio, olio di olive e sale

Wenn ich schon in der Toscana weile, möchte ich euch ein einfaches aber sehr praktisches Apéro Rezept zur Verwertung von nicht mehr frischem Brot vermitteln.

Altes Brot	Altes Brot in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden (je nach Grösse des Brotleib in der Länge halbieren). Brot-scheiben auf Gitterrost legen und im auf 220 Grad vorgeheizten Backofen ca. 5 Minuten rösten.
Knoblauch Olivenöl	Knoblauchzehen schälen und auf den noch warmen Brot-scheiben reiben (nur eine Seite). frisches Olivenöl darüber tropfen und mit feinem fleur de sel abschmecken. Warm servieren!

Dazu Salami al cinghiale und verschiedene Panaden (getrocknete Tomaten, schwarze Oliven, Artischocken usw.) servieren.

Diese Brotscheiben eignen sich auch als Begleiter von Suppen und zu gegrilltem Fleisch.

Bestellkarte

Ich bestelle _____ Flaschen **Assieve 2011** à Fr. 25.50 (Abonnenten) / 27.00 (Normalpreis)

Folgende **La Bottigliera 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 2009 Azienda Agricola Il Roverone	Fr. 21.60	
_____	Òtre Primitivo IGT 2011 Cantine Teanum	Fr. 18.90	
_____	Nebbiaia 2007 Fratelli Rovero	Fr. 20.–	
_____	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 2009 La Selva	Fr. 22.50	Fr. 24.50
_____	Barbaresco Casot DOCG 2008 Azienda Agricola Nada Giuseppe	Fr. 24.80	Fr. 28.–
_____	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 Tiatì IGT 2009 Cantine Teanum	Fr. 22.80	Fr. 24.50
_____	Marvia IGT 2009 Podere Panta Rei	Fr. 23.50	Fr. 25.50
_____	Cannonau di Sardegna 2011 Le Fattorie Renolia	Fr. 17.60	Fr. 18.80
_____	Chronicon DOC 2009 Azienda Agricola Zaccagnini	Fr. 18.90	Fr. 19.90
_____	Dolcetto d'Alba DOC 2011 Azienda Agricola Nada Giuseppe	Fr. 14.00	Fr. 15.00

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).