



## La Bottigliera **IL GRANO**

Cari amici del Vino

Il vino numero trenta von **La Bottigliera IL GRANO**, müsste korrekterweise i vini numero trenta heissen, denn er kommt im Doppelpack daher. Es ist der

## Barolo DOCG Camilla 2009

und der

## Nebbiolo d'Alba «Briccola» DOC 2011

und wird von Bruna Grimaldi und Franco Fiorino zusammen mit dem Agronomen Giampiero Romana mit viel Herzblut und Bezoogenheit zur Tradition des piemontesischen Weinbaus sowie der Natur, produziert.

Diese drei haben ein gemeinsames Ziel: ein Bearbeiten der Weinberge unter Rücksichtnahme auf Traditionen. Um die Eigenschaften eines Gebietes zu bewahren, das solch wichtige Weine, voller Struktur, intensiven Duftes, hervorbringt, in denen sich die Natur schmecken lässt und das Gebiet in der Qualität des Weines zu Hause ist. Und so ist es



### **Barolo «Camilla» DOCG**

Jahrgang	2009
Rebsorte	100 % Nebbiolo
Volumen	14,5 %
Inhalt	75 cl
Ausgebaut	24 – 30 Monate in grossen Holzfässern
Trinktemperatur	16 – 18 Grad
Trinkreife	ab jetzt bis 2021
Weingut	Azienda Agricola Bruna Grimaldi
Region	Grianza Cavour

Ich bin La Bottigliera-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

**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

selbstredend, dass Sie auf Unkrautvertilgungsmittel sowie synthetische Insektizide oder Pestizide verzichten.

Der Barolo gilt als König unter den Weinen des Piemonts, wenn nicht von ganz Italien. Die Nebbiolotrauben für den Barolo DOCG Camilla wachsen und reifen in der Cru Camilla bei Grianza Cavour in der Exposition Süd-Südwest auf 220 Meter über dem Meeresspiegel. Der Boden ist kalkhaltig. Nach 12–15 Tagen Vinifikation kommt der Saft für 24–30 Monate in Tonneaux (1500 Liter oder grösser). Nach seiner Reifung zeigt er sich mit einem intensiven und brillanten Granat mit orangefarbenen Reflexen. In der Nase duftet er reichlich nach Veilchen, Pfeffer, Lakritze und Himbeeren. Am Gaumen elegant und kraftvoll mit erfrischenden Tanninen, lang anhaltendes Finale.

Die Trauben für den Nebbiolo d'Alba «Briccola» DOC 2010 gedeihen in Diano d'Alba. Auch diese Böden sind kalkhaltig und von mittlerer Konsistenz. Die Höhe über Meer liegt hier bei 270–320 Meter. Nach der Vinifikation kommt der Saft für 14 Monate in grosse Holzfässer. Nach der Abfüllung in die Flasche reift der Wein nochmals 6 Monate.

Seine Farbe ist Rubinrot mit Granatreflexen. In der Nase feine zart würzige Aromen von Veilchen. Am Gaumen leicht trocken mit gutem Körper und festen Tanninen. Ein Nebbiolo mit grossem Trinkspass.

Zu den Weinen passen Eintöpfe, Braten im Barolo oder Nebbiolo gegart und würziger Käse.

Für den Barolo 2009 beträgt der Preis 29.–. Für Nicht-Abonnenten Fr. 32.–. Beim Nebbiolo 2011 beträgt der Preis Fr. 17.–. Für Nicht-Abonnenten Fr. 18.50.



### Nebbiolo d'Alba «Briccola» DOC

Jahrgang	2011
Rebsorte	100 % Nebbiolo
Volumen	14,5 %
Inhalt	75 cl
Ausgebaut	14 Monate in grossen Fässern
Trinktemperatur	16–18 Grad
Trinkreife	ab jetzt bis 2018
Weingut	Azienda Agricola Bruna Grimaldi
Region	Grianza Cavour

## Bestellkarte

Ich bestelle \_\_\_\_\_ Flaschen **Barolo DOCG Camilla 2009** à Fr. 29.– (Abonnenten) / 32.– (Normalpreis)

Ich bestelle \_\_\_\_\_ Flaschen **Nebbiolo d'Alba «Briccola» DOC 2011** à Fr. 17.– (Abonnenten) / 18.50 (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 2009</b> Azienda Agricola Il Roverone	Fr. 21.60	
_____	<b>Tiati Primitivo IGT 2011</b> Cantine Teanum	Fr. 16.50	
_____	<b>Nebbiaia 2007</b> Fratelli Rovero	Fr. 20.–	
_____	<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>Ciliegiolo IGT 2009</b> La Selva	Fr. 22.50	Fr. 24.50
_____	<b>Barbaresco Casot DOCG 2008</b> Azienda Agricola Nada Giuseppe	Fr. 24.80	Fr. 28.–
_____	<b>Amarone Paverno DOC 2007</b> Vaona	Fr. 29.–	Fr. 35.–
_____	<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
_____	<b>Chronicon DOC 2009</b> Azienda Agricola Zaccagnini	Fr. 18.90	Fr. 19.90
_____	<b>Dolcetto d'Alba DOC 2011</b> Azienda Agricola Nada Giuseppe	Fr. 14.00	Fr. 15.00
_____	<b>Assieve 2011</b> Podere Fortuni	Fr. 25.50	Fr. 27.00
_____	<b>Rosso di Montalcino DOC 2011</b> Azienda Agricola La Torre	Fr. 22.–	Fr. 23.50

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).