



## La Bottigliera **IL GRANO**

Cari amici del Vino

Il vino numero trentuno von **La Bottigliera IL GRANO**, kommt aus den Marken und ist ein

## Marche Rosso IGT 2010

Die Marken, auf Italienisch Marche, bilden die Mitte Italiens und liegen dort, wo sich die Wade des Stiefels bei Ancona in die Adria wölbt. Hier vereinen sich die zwei Seelen unseres südlichen Nachbarlandes: die Eleganz und Klarheit des Nordens und das wilde, warme Temperament des Südens.

Stefano Antonucci, Besitzer und Seele dieses Weingutes, ist ein stolzer Vertreter der italienischen Kultur von Eleganz und Grazie mit unverkennbar römischen Zügen. Auf seiner Azienda Santa Barbara versucht er in enger Zusammenarbeit mit seinem Team, diese Verschmelzung in seinen Weinen zum Ausdruck zu bringen. Der Name Santa Barbara bezieht sich auf das ehemalige Kloster, in welchem das Weingut beheimatet ist sowie den in der Nähe liegenden Ort Barbara. Das Weingut liegt auf 220 Meter über Meer und ist 25 km davon entfernt im Tal der Flüsse Misa e Nevola.

Der Marche Rosso von Antonucci kann man als Bordelaiser Blend bezeichnen, obwohl mit der Montepulciano Traube eine autochthone Rebsorte den Hauptteil des Weines ausmacht.



### Marche Rosso IGT

Jahrgang	2010
Rebsorte	50% Montepulciano, je 25% Cabernet Sauvignon und Merlot
Volumen	13.5%
Inhalt	75 cl
Ausgebaut	24 - 30 Monate in grossen Holzfässern
Trinktemperatur	18 Grad
Trinkreife	ab jetzt bis 2019
Weingut	Azienda Santa Barbara
Region	Barbara, Provincia di Ancona

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

Mit der Assemblage von Merlot und Cabernet bekommt dieser Wein einen erheblichen Tiefgang und gleichzeitige Sanftheit.

Das dunkle und intensive Rubinrot kündigt bereits die würzigen Aromen in Nase und Gaumen an. Düfte nach Cassis, Gewürzen, Menthol und Röstaromen steigen intensiv in die Nase. Samtig weich auf der Zunge und im Gaumen mit vollen Aromen von schwarzen reifen Früchten wie Cassis, Heidelbeeren und dunkler Kirsche die lange anhalten. Im Abgang erfrischende Säure duftend nach Weichselkirsche. Ein Wein, in dem Konzentration und seidige Weichheit fest miteinander verwoben sind.

Geniesst man diesen Wein zu einem pikanten Gericht, so kommt es zu einer Vervielfachung seiner gesamten geschmacklichen Vielfalt.

Für den Marche Rosso 2010 IGT beträgt der Preis für Nachbestellungen CHF 27.50.  
Für Nichtabonnenten CHF 30.–.

## Brasato in vino Rosso Pikanter Rindsbraten

Zutaten für 10 Personen

800 g Rindsbraten (Schulter)	Fleisch, Gemüse, Pfefferkörner und Rotwein in eine grosse Schüssel geben und zugedeckt im Kühlschrank ca. 12 Std. marinieren, das Fleisch dabei einmal wenden. Fleisch herausnehmen, trocken tupfen. Marinade absieben, Gemüse und Marinade separat beiseite stellen. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen.
60 ml Olivenöl	
200 g Karotten in Würfel	
200 g Sellerie oder Stangensellerie in Würfel	
200 g Lauch in Würfel	
180 g Zwiebel in Würfel	
20 g Knoblauch	

100 g Tomatenpüree	Olivenöl im Bratopf heiss werden lassen, das Fleisch bei grosser Hitze rundum ca. 8–10 Min. anbraten, herausnehmen, Hitze reduzieren, ev. etwas Olivenöl begeben und beiseite gestelltes Gemüse andämpfen. Tomatenpüree begeben und ca. 5 Min. weiterdämpfen. Lorbeerblatt, Nelke und 1/3 der Marinade und getrocknete Peperoncini begeben und fast vollständig einkochen lassen.
800 ml Marche Rosso	
2 Becher Kalbsfond	
10 g Salz	
4 g Pfeffer	
2 Lorbeerblätter	
2 Esslöffel getrocknete fein gehackte Peperoncini	

Das Fleisch und die restliche Marinade dazugeben und zugedeckt ca. 2 1/2 Std. in der unteren Hälfte des auf 150 Grad vorgeheizten Ofens schmoren. Braten herausnehmen und zugedeckt noch etwa 10 Min. stehen lassen. Lorbeerblatt und Nelke entfernen.

Die Sauce mit dem Gemüse auf die gewünschte dicke ein-reduzieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Bestellkarte

Ich bestelle \_\_\_\_\_ Flaschen **Marche Rosso IGT 2010** à CHF 27.50 (Abonnenten) / 30.– (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	19.–	
_____	<b>Valpolicella DOC classico superiore Ripasso 2009</b> Azienda Agricola Il Roverone	21.60	
_____	<b>Tiati Primitivo IGT 2011</b> Cantine Teanum	16.50	
_____	<b>Nebbiaia 2007</b> Fratelli Rovero	20.–	
_____	<b>Testadura IGT 2009</b> Podere L'Aione	22.–	24.90
_____	<b>Ciliegiolo IGT 2009</b> La Selva	22.50	24.50
_____	<b>Barbaresco Casot DOCG 2008</b> Azienda Agricola Nada Giuseppe	24.80	28.–
_____	<b>Amarone Paverno DOC 2007</b> Vaona	29.–	35.–
_____	<b>Lagrein Gries DOC «Kristan» 2009</b> Az. Vinicola A. Egger-Ramer	18.90	19.80
_____	<b>Greppicante 2009</b> Az. i Greppi	22.50	24.80
_____	<b>Fiix IGT 2008</b> Azienda vitivinicola Rizzo	19.80	21.50
_____	<b>Chianti riserva DOCG 2008</b> Fattoria Majnoni Guicciardini	19.50	21.–
_____	<b>Gran Tiati IGT 2009</b> Cantine Teanum	22.80	24.50
_____	<b>Marvia IGT 2009</b> Podere Panta Rei	23.50	25.50
_____	<b>Cannonau di Sardegna 2011</b> Le Fattorie Renolia	17.60	18.80
_____	<b>Chronicon DOC 2009</b> Azienda Agricola Zaccagnini	18.90	19.90
_____	<b>Dolcetto d'Alba DOC 2011</b> Azienda Agricola Nada Giuseppe	14.00	15.00
_____	<b>Assieve 2011</b> Podere Fortuni	25.50	27.00
_____	<b>Rosso di Montalcino DOC 2011</b> Azienda Agricola La Torre	22.–	23.50
_____	<b>Barolo DOCG Camilla 2009</b> Azienda Agricola Bruna Grimaldi	29.–	32.–
_____	<b>Nebbiolo d'Alba «Briccola» DOC 2011</b> Azienda Agricola Bruna Grimaldi	17.–	18.50

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 CHF 17.10).