



La Bottigliera **IL GRANO**

Cari amici del Vino

Mit Il Vino numero trentadue von **La Bottigliera IL GRANO**, dem

Soiana Blues Rosso Toscana IGT 2011

findet die vor eineinhalb Jahren mit dem Marvia (Nr. 24) gestartete Geschichte des Podere Panta Rei seinen Fortgang.

Wie bei all seinen produzierten Weinen hat Alberto Bellini auch mit dem Soiana Blues eine weitere toskanische Perle hervor gezaubert. Typisch für die Region um Terricciolo verwendet Alberto für diesen Wein neben Merlot- auch Sangiovesetrauben. Die Rebsorte Sangiovese ist die wichtigste und am weitesten verbreitete in ganz Italien. Bereits vor mehr als 2500 Jahren wurde von den Etruskern an ihren Siedlungsgebieten in der Toscana die Sangiovesetraube kultiviert und angebaut. Ab dem 20. Jahrhundert wurden aus den über die Jahrhunderte erstandenen lokalen Ausformungen die besten Klone ausgesucht und systematisch vermehrt. Sortenreine Sangiovese-Weine zeichnen sich meist durch eine kräftige Farbe und eine ausgeprägte Struktur von Säure und Tanninen aus. Diese vorzüglichen Eigenschaften finden sich auch im Soiana Blues wieder und werden durch die fruchtige und körperreiche Merlottraube ergänzt und unterstützt. Der Merlot bringt seine weichen Fruchtaromen sowie die kräftige Eleganz in wunderbare Harmonie mit der Säure und den würzigen Tanninen des Sangiovese. Alberto versteht es wunderbar durch seine



Soiana Blues Rosso Toscana IGT

Jahrgang	2011
Rebsorte	Sangiovese und Merlot
Volumen	14%
Inhalt	75 cl
Ausgebaut	Lagerung in Fässern aus Eichenholz
Trinktemperatur	18 Grad
Trinkreife	ab jetzt bis 2019
Weingut	Podere Panta Rei
Region	Terricciolo Toscana

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

tiefe Naturbezogenheit und seinen Respekt vor all den Naturwesen, die Düfte der Umgebung wie ein Alchemist in seine Weine einzubinden. Selten habe ich einen Weinbauer erlebt, der mit so einer liebevollen Art von seinen Rebbergen spricht und beim Rundgang durch die Rebberge dies auch sichtbar macht. Ein streicheln eines Busches hier, ein zärtliches beschnuppeln von Blumen da, ein wahrer Künstler seines Fachs!

Das intensive Dunkelrot mit einem Schimmer von königlichem Purpur entzückt das Auge. Beim Riechen steigen intensive Aromen nach reifen Kirschen und Johannisbeeren mit fein pfeffrigen Duftnoten in die Nase. Knackige Tannine in wunderbarer Harmonie mit warmen Fruchtaromen verwöhnen den Gaumen und bleiben lang anhaltend präsent. Ein sich ausbreitendes wärmendes Gefühl bildet den Abschluss und begleitet einem lang anhaltend.

Für den Jahrgang 2011 beträgt der Preis CHF 24.50. Für Nicht-Abonnenten CHF 26.–

Dazu geniessen Sie Pecorino stagionata und würziges Trockenfleisch. Crostini mit verschiedenen Pestos oder Pilzragout belegt. Bistecca fiorentina passt hervorragend.

Bestellkarte

Ich bestelle _____ Flaschen **Soiana Blues IGT 2011** à CHF 24.50 (Abonnenten)/ 26.– (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	19.–	
_____	Valpolicella DOC classico superiore Ripasso 2009 Azienda Agricola Il Roverone	21.60	
_____	Tiati Primitivo IGT 2011 Cantine Teanum	16.50	
_____	Nebbiaia 2007 Fratelli Rovero	20.–	
_____	Testadura IGT 2009 Podere L'Aione	22.–	24.90
_____	Ciliegiolo IGT 2009 La Selva	22.50	24.50
_____	Barbaresco Casot DOCG 2008 Azienda Agricola Nada Giuseppe	24.80	28.–
_____	Amarone Paverno DOC 2007 Vaona	29.–	35.–
_____	Lagrein Gries DOC «Kristan» 2009 Az. Vinicola A. Egger-Ramer	18.90	19.80
_____	Greppicante 2009 Az. i Greppi	22.50	24.80
_____	Fiix IGT 2008 Azienda vitivinicola Rizzo	19.80	21.50
_____	Chianti riserva DOCG 2008 Fattoria Majnoni Guicciardini	19.50	21.–
_____	Gran Tiati IGT 2009 Cantine Teanum	22.80	24.50
_____	Marvia IGT 2010 Podere Panta Rei	23.50	25.50
_____	Cannonau di Sardegna 2011 Le Fattorie Renolia	17.60	18.80
_____	Chronicon DOC 2009 Azienda Agricola Zaccagnini	18.90	19.90
_____	Dolcetto d'Alba DOC 2011 Azienda Agricola Nada Giuseppe	14.00	15.00
_____	Assieve 2011 Podere Fortuni	25.50	27.00
_____	Rosso di Montalcino DOC 2011 Azienda Agricola La Torre	22.–	23.50
_____	Barolo DOCG Camilla 2009 Azienda Agricola Bruna Grimaldi	29.–	32.–
_____	Nebbiolo d'Alba «Briccola» DOC 2011 Azienda Agricola Bruna Grimaldi	17.–	18.50
_____	Marche Rosso IGT 2010 Azienda Santa Barbara	27.50	30.–

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).

Riso con fegatini di pollo Reis mit Geflügelleber

Zutaten für 4 Personen (Hauptgericht), 6 Personen (Vorspeise)

20 g getrocknete Steinpilze	Die getrockneten Steinpilze ca. 2 Std. im Weisswein einweichen.
125 ml trockener Weisswein	
50 g Speck, in kleine Würfel schneiden	2 EL Butter in einen Topf geben und erwärmen. Den Speck und die Zwiebeln dazugeben und auf kleiner Hitze langsam dünsten. Pilze abtropfen lassen, den Sud auffangen. Pilze klein hacken, zu den Zwiebeln geben und kurz anbraten.
80 g Parmesan	
250 g Carnaroli-Reis (oder Arborio, Vialone)	Den Reis einstreuen, unter Rühren glasig werden lassen.
1 l heisse Geflügelbrühe	Nach und nach die heisse Brühe angiesen, den Reis unter ständigem Rühren ausquellen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. 2 EL Parmesan untermischen.
100 g Zwiebel, fein gehackt	
50 g Butter	
10 g Salz	
2 g Pfeffer aus der Mühle	
250 g Hühnerleber klein schneiden	Inzwischen die restliche Butter in einer kleinen Pfanne schmelzen. Die Leberstücke zugeben und ca. 3 Minuten braten. Leicht salzen und pfeffern. Wein-Pilzsud angiesen und kurz aufkochen. Den Risotto auf die vorgewärmten Teller anrichten und darauf die Leber verteilen. Mit dem restlichen Parmesan bestreuen und sofort servieren.