



## La Bottigliera **IL GRANO**

Cari amici del Vino

mit Il Vino numero trentacinque **La Bottigliera IL GRANO**, dem

### Chianti Rufina 2012 DOCG von I Veroni

reisen wir von Montefalco (Umbria), unserer letzten La Bottigliera-Station, gut 2½ Stunden Autofahrt und ca. 200 Km Richtung Nordwesten. Pontassieve ist unser Zielort. Im Jahre 1555 wurde an diesem Ort eine noch heute bestehende Brücke über den Fluss Sieve gebaut. Diese Brücke eröffnete eine Verbindung zwischen Florenz und dem fruchtbaren Sievetal und hatte eine grosse strategische Bedeutung was die Bewohner von Pontassieve zu nutzen wussten.

Auch die Geschichte der Fattoria I Veroni im Zentrum des Chianti Rufina Gebietes liegend, reicht bis weit ins Mittelalter zurück. Die Erfolgsgeschichte von I Veroni begann nach 1996, als Lorenzo Mariani in die Besitzerfamilie Malesci eingeheiratet hat und die Verantwortung für das Weingut übernahm. Lorenzo stammt aus einer Weinbauerfamilie in der Region. Trotz des Wunsches, Weinbauer zu werden, studierte er auf Drängen seiner Mutter Avvocato. Mit diesem Beruf könne er Ansehen erlangen und Geld verdienen, so die Argumentation seiner Mutter. Das Studium beendete Lorenzo mit Erfolg, nur hat er bis heute keinen einzigen Prozess vor Gericht ausgefochten. Zu stark war sein Wunsch, seinen Wurzeln zu



#### Chianti Rufina 2012 DOCG

Jahrgang	2012
Rebsorte	90% Sangionvese, 10% Canaiolo nero und Colorino
Volumen	13.5%
Inhalt	75 cl
Ausgebaut	24 - 30 Monate in grossen Holzfässern
Trinktemperatur	19 Grad
Trinkreife	ab jetzt bis 2021
Weingut	Azienda Agricola I Veroni
Region	Pontassieve

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



Nicht frankieren  
Ne pas affranchir  
Non affrancare

Geschäftsantwortsendung Invio commerciale-risposta  
Envoi commercial-réponse

La Bottigliera IL GRANO AG  
Ländte 38  
3294 Büren an der Aare

folgen und zurück zum Weinbau zu gehen. Seit Kurzem ist er Vorstand des Consorzio Chianti Rufina und damit weltweiter Botschafter dieses Chiantis.

Der qualitative Durchbruch an die Spitze im Rufina gelang mit dem Önologen Andrea Paoletti. Er versteht es, mit seinem Fachwissen unter Einbezug der Naturgegebenheiten einen trinkfreudigen, würzigen und fülligen Wein zu produzieren. Die Weinberge befinden sich rund 250 Meter über Meer und in einer Ausrichtung Süd – Südwest.

Nach einer Reifungszeit von 6 bis 12 Monaten in 500 Liter Fässern aus slowenischer Eiche und einer Ruhezeit in der Flasche präsentiert sich der Chianti Rufina von I Veroni in einem leuchtenden Rubinrot mit violetten Reflexen. Aromen von Pflaumen, Veilchen und roten Beeren verbunden mit leicht herben Gewürzen steigen aus dem Glas in die Nase. Der Gaumen wird umspült von warmen Sauerkirscharomen, reifen Tanninen und einer erfrischenden Säure. Lang anhaltend im Gaumen und Abgang.

Ein Wein für freudige Feste und Genussstunden im Familien und Freundeskreis.

Zum Chianti Rufina I Veroni passen Pasta mit Trüffel oder würziger Fleischsauce, Reh- oder Hirsch-Entrecôte an einer Wachholdersauce und Perlhuhn. Eine Antipastiplatte mit Toskana-Rohschinken, Fenchelsalami, mittelreifem Pecorino und frischgebackener Focaccia passt ebenfalls hervorragend.

Für den Chianti Rufina 2012 DOCG beträgt der Preis für Nachbestellungen CHF 20.50. Für Nichtabonnenten CHF 22.–.

## Bestellkarte

Ich bestelle \_\_\_\_\_ Flaschen **Chianti Rufina 2012 DOCG** à CHF 20.50 (Abonnenten)/ 22.– (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	19.–	
_____	<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>Barbaresco Casot DOCG 2008</b> Azienda Agricola Nada Giuseppe	24.80	28.–
_____	<b>Amarone Paverno DOC 2007</b> Vaona	29.–	35.–
_____	<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 2010</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>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 Gamilla 2009</b> Azienda Agricola Bruna Grimaldi	29.–	32.–
_____	<b>Nebbiolo d'Alba «Briccola» DOC 2011</b> Azienda Agricola Bruna Grimaldi	17.–	18.50
_____	<b>Marche Rosso IGT 2010</b> Azienda Santa Barbara	27.50	30.–
_____	<b>Soiana Blues IGT 2011</b> Podere Panta Rei	24.50	26.–
_____	<b>Gradoni Curtefranca rosso DOC 2009</b> Podere Villa	23.50	25.–
_____	<b>Contrario Umbria Rosso IGT</b> Podere San Marco Antonelli	20.50	22.–

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).

## Focaccia al rosmarino

24 g Hefe Würfel	Hefewürfel in 1 dl lauwarmem Wasser auflösen. Mit allen
16 g Salz	restlichen Zutaten vermengen und in der Maschine zu
10 g Zucker	einem glatten Teig verarbeiten.
1 kg Weissmehl	Teig auf Blechgrösse auswallen und 2 Std. ruhen lassen.
15 g Olivenöl	
500 ml Wasser	
125 ml Milch	
Olivenöl	Teig mit Olivenöl «einmassieren» und anschliessend mit
Salz	Salz, Rosmarin bestreuen.
1 Zweig getrockneter Rosmarin	Mit etwas Wasser beträufeln und bei 230° während 10 Min. backen.